GENESIS®

BARBECUE A GAS

Manuale d'uso per barbecue a gas GPL

E-330™ · S-330™

#48732

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS LEGGERE IL MANUALE D'USO.

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

1. **Chiudere il gas.**
2. **Spegnere eventuali fiamme libere.**
3. **Aprire il coperchio.**
4. **Se si continua ad avvertire odore di gas, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente il proprio fornitore del gas o i vigili del fuoco.**

Le fughe di gas possono provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA

1. **Non riporre né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**
2. **Eventuali bombole di gas non utilizzate non devono essere riposte nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**

⚠ AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure per il rilevamento di perdite di gas contenute nel presente manuale. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

⚠ AVVERTENZA: Non tentare di accendere il dispositivo senza aver prima consultato le sezioni relative all'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE del presente manuale.

INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE:
Il proprietario deve conservare il presente manuale per eventuali usi futuri.

DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.

CE :845CL-0012
ID: 0845

48732 08/01/14 LP
IT - ITALIAN

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni, danni alle cose.

⚠ AVVERTENZE

- ⚠ **Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni specifiche per il proprio tipo di barbecue a gas.**
- ⚠ **Non tenere scorte di bombole di gas scollegate sotto al barbecue o nelle sue vicinanze.**
- ⚠ **Non riporre la copertura del barbecue o eventuali sostanze infiammabili nel vano che si trova sotto il barbecue o al suo interno.**
- ⚠ **Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale.**
- ⚠ **Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas Weber®, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti. Consultare le istruzioni contenute nel presente manuale per le corrette procedure.**
- ⚠ **Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue a gas Weber® se gli allacciamenti del gas non hanno una tenuta perfetta.**
- ⚠ **Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dal barbecue.**
- ⚠ **Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato dai bambini. Le parti esposte del barbecue potrebbero essere molto calde. Durante l'utilizzo, tenere a distanza i bambini più piccoli.**
- ⚠ **Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas Weber®. Durante la cottura o la pulizia si troverà ad alte temperature. Pertanto, durante l'utilizzo, non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.**
- ⚠ **Se i bruciatori si spengono durante la cottura, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas. Nel frattempo, consultare le istruzioni per "l'accensione".**
- ⚠ **Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica con il barbecue a gas Weber®.**
- ⚠ **Durante la cottura, non chinarsi sul barbecue aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del forno.**
- ⚠ **Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a spegnimento delle fiamme.**
- ⚠ **Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.**
- ⚠ **Il barbecue a gas Weber® deve essere pulito periodicamente in modo accurato.**
- ⚠ **Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non allargare orifizi o fori.**
- ⚠ **Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso la garanzia non sarà più valida.**
- ⚠ **Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con la valvola danneggiata.**
- ⚠ **Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. La bombola va trasportata e conservata tenendo conto di questo.**
- ⚠ **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del barbecue.**
- ⚠ **Durante l'utilizzo del barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. L'unità deve essere assemblata correttamente seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "Istruzioni di montaggio".**
- ⚠ **Non montare questo modello di barbecue in configurazione incorporata o a incasso. Il mancato rispetto della presente avvertenza potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.**

INDICE

AVVERTENZE 2

INDICE 3

DESCRIZIONE COMPONENTI 4

ELENCO COMPONENTI 5

GARANZIA 6

ISTRUZIONI GENERALI 6

DOVE CONSERVARE IL BARBECUE 6

ISTRUZIONI PER L'USO 7

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS 7

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS GPL 7

POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA 8

INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA 9

PREPARAZIONE PER IL COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA GPL 11

ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL 12

PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE 13

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS 14

RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL 16

RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL 16

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE 17

VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO 17

ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO 17

ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE 17

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE . . 18

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE 18

PER SPEGNERE 18

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE 19

PER SPEGNERE 19

ACCENSIONE & UTILIZZO SEAR STATION® 20

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE SEAR STATION® 20

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE SEAR STATION® 20

CHE COS'È LA SCOTTATURA? 20

FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE SEAR STATION® 20

CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI 21

PRERISCALDAMENTO 21

COTTURA CON COPERCHIO 21

SUCCHI DI COTTURA E GRASSO 21

SISTEMA FLAVORIZER® 21

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE 22

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE 22

PER SPEGNERE 22

ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE 23

PER SPEGNERE 23

RIPARAZIONE GUASTI 24

RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE 25

MANUTENZIONE 25

PULIZIA 25

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX 25

RETINE ANTI-INSETTI WEBER® 25

PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI 26

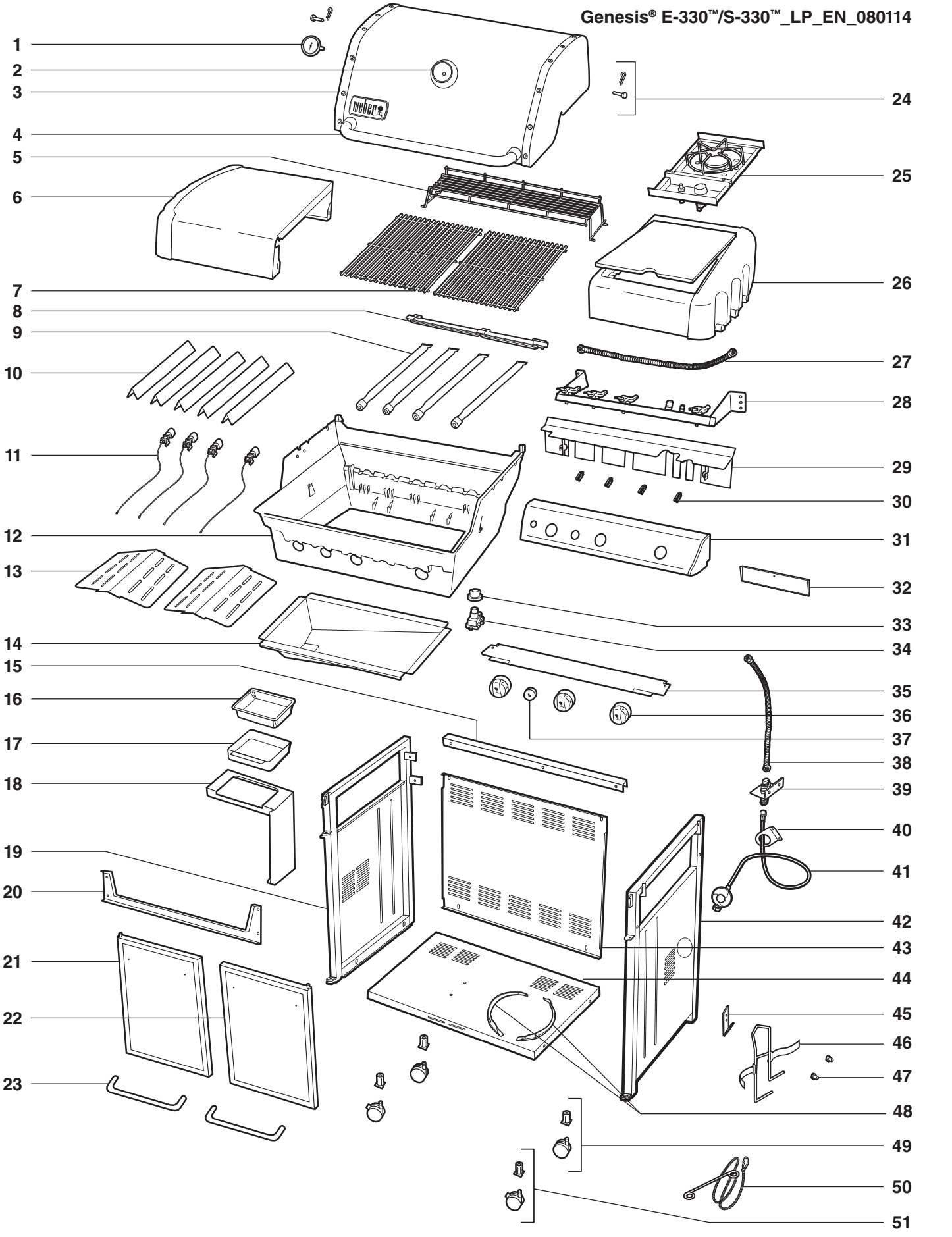
FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA 28

MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE 29

MANUTENZIONE ANNUALE 29

MEMO 30

DESCRIZIONE COMPONENTI



ELENCO COMPONENTI

1. Termometro
2. Basetta termometro
3. Coperchio
4. Maniglia
5. Griglia scaldavivande
6. Ripiano laterale sinistro
7. Griglia di cottura*
8. Guida Crossover®
9. Bruciatore
10. Barra aromatizzante Flavorizer®
11. Elettrodo per accenditore
12. Forno
13. Deflettore di calore
14. Vassoio raccogli-grasso estraibile
15. Traverso telaio posteriore
16. Leccarda monouso
17. Vaschetta portaleccarda
18. Supporto leccarda
19. Telaio sinistro
20. Traverso telaio anteriore
21. Sportello sinistro
22. Sportello destro
23. Maniglia
24. Minuteria per il coperchio
25. Fornello laterale
26. Ripiano laterale destro
27. Tubo del gas del fornello laterale
28. Collettore
29. Schermo termico
30. Clip fissaggio cavi
31. Pannello di controllo
32. Schermo termico bruciatore
33. Coperchio pulsante di accensione
34. Pulsante di accensione
35. Frangivento
36. Manopola di controllo
37. Manopola Sear Station®
38. Tubo collegamento gas
39. Parafiamma
40. Supporto di fissaggio tubo
41. Tubo / Regolatore
42. Telaio destro
43. Pannello posteriore
44. Piano inferiore
45. Supporto staffa portabombola
46. Supporti portabombola
47. Guide della bombola
48. Piastre portabombola
49. Ruota piroettante
50. Portafiammiferi
51. Ruota piroettante con freno

*La griglia di cottura può variare in base al modello acquistato.

GARANZIA

Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER®. La società Weber-Stephen Products LLC, con sede in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266, USA (di seguito "Weber") è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile.

La presente Garanzia volontaria di Weber viene concessa senza costi aggiuntivi. Contiene le informazioni necessarie per richiedere la riparazione del vostro prodotto Weber® nell'improbabile caso di un guasto o difetto.

Ai sensi della legge applicabile, nel caso in cui il prodotto si dimostri difettoso, il cliente gode di diversi diritti. Tali diritti comprendono prestazioni supplementari, sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. L'Unione Europea, ad esempio, richiede una garanzia legale di due anni a partire dalla data della consegna del prodotto.
Questi e altri diritti legali rimangono inalterati dalla presente disposizione di garanzia. Di fatto, questa garanzia concede diritti aggiuntivi al proprietario indipendenti dalle disposizioni della garanzia legale.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

Weber garantisce all'acquirente del prodotto WEBER® (o, in caso di regalo o situazione promozionale, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o oggetto promozionale), che il prodotto WEBER® è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo di tempo specificato di seguito, qualora sia stato montato e utilizzato nel rispetto delle istruzioni del Manuale d'uso fornito a corredo. (Nota: in caso di perdita o smarrimento del proprio Manuale d'uso WEBER®, è possibile scaricare un Manuale d'uso sostitutivo online accedendo al sito www.weber.com o ai siti specifici dei singoli paesi a cui il proprietario può venire reindirizzato). Se il barbecue viene utilizzato e sottoposto a manutenzione in condizioni normali, ovvero per un utilizzo familiare, ai sensi della presente garanzia Weber accetta di riparare o sostituire i componenti difettosi nel rispetto del periodo di validità, delle limitazioni e delle esclusioni di garanzia specificati di seguito. NELLA MISURA IN CUI CIÒ SUA CONSENTITO DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON SI TRASFERISCE AI PROPRIETARI SUCCESSIVI, SALVO SI TRATTI DI UN REGALO O ARTICOLO PROMOZIONALE, COME SOPRA SPECIFICATO.

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia ottimale, è importante, benché non obbligatorio, registrare il prodotto WEBER® online sul sito www.weber.com o sul sito specifico del paese al quale il proprietario può venire reindirizzato. Si raccomanda inoltre di conservare la ricevuta e/o la fattura di vendita. La registrazione del prodotto WEBER® funge da conferma per la copertura in garanzia e crea un collegamento diretto qualora Weber debba contattare l'acquirente.

La garanzia di cui sopra è valida esclusivamente qualora il Proprietario abbia la dovuta cura del prodotto WEBER® seguendo le istruzioni di montaggio, utilizzo e manutenzione preventiva specificate nel Manuale d'uso in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto è indipendente dalla non conformità agli obblighi di cui sopra. Se il prodotto viene utilizzato in una zona costiera o in prossimità di una piscina, la manutenzione comprende le operazioni di lavaggio e risciacquo delle superfici esterne, come indicato nel Manuale d'uso a corredo.

GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA

Se si ritiene che un componente debba essere coperto dalla presente Garanzia, si prega di contattare il Servizio Assistenza Clienti utilizzando il modulo disponibile sul nostro sito Web (www.weber.com o il sito specifico del paese al quale il Proprietario può essere reindirizzato). Svolta la dovuta indagine, a propria discrezione Weber eseguirà la riparazione o la sostituzione del componente difettoso coperto da Garanzia. Qualora non sia possibile riparare o sostituire il componente difettoso, a propria discrezione Weber può scegliere di sostituire completamente il barbecue con uno nuovo di pari valore o superiore. Ai fini dell'ispezione, Weber potrebbe chiedere al proprietario di restituire i componenti con spese di spedizione prepagate.

La presente GARANZIA è nulla in situazioni quali danni, deterioramento, decolorazione e/o ruggine che esulano dalla responsabilità di Weber e causate da:

- Uso eccessivo, uso errato, trasformazione, modifica, impiego erroneo, atti di vandalismo, negligenza, errori di montaggio o installazione ed effettuazione non corretta esecuzione della manutenzione normale e ordinaria;
- Conseguenze della presenza di insetti, ragni e roditori (ad esempio scoiattoli), ivi compresi, a titolo esemplificativo ma non limitativo, danni ai tubi dei bruciatori e/o ai tubi del gas;
- Esposizione ad aria salmastra e/o sostanze a base di cloro quali piscine e vasche idromassaggio;
- Rigide condizioni meteorologiche quali grandine, uragani, terremoti, tsunami o mareggiate, tornado o forti temporali.

L'utilizzo e/o l'installazione nel prodotto WEBER® di componenti diversi dai ricambi originali Weber rendono nulla la Garanzia, ed eventuali danni provocati in tali situazioni non sono coperti dalla Garanzia stessa. La conversione di un barbecue a gas non autorizzata da Weber e non eseguita da un tecnico dell'assistenza autorizzato Weber rende nulla la Garanzia.

VALIDITÀ DELLA GARANZIA DEI VARI COMPONENTI

Braciere: 10 anni contro perforazione da ruggine/bruciature passanti (2 anni per la vernice, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni)
Gruppo coperchio: 10 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Tubi del bruciatore in acciaio inossidabile: 10 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Griglie di cottura in acciaio inossidabile: 5 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Barre aromatizzanti Flavorizer® in acciaio inossidabile: 5 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Griglie di cottura in ghisa di acciaio smaltata: 5 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Tutti gli altri componenti: 2 anni

ESCLUSIONI DI GARANZIA

FATTE SALVE LA GARANZIA E LE RELATIVE ESCLUSIONI DI CUI ALLA PRESENTE, NON SI RILASCIANO CONTESTUALMENTE ULTERIORI GARANZIE ESPLICITE O DICHIARAZIONI VOLONTARIE DI RESPONSABILITÀ OLTRE LA RESPONSABILITÀ LEGALE IN CAPO A WEBER. INOLTRE LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA NON LIMITA O ESCLUDE SITUAZIONI O CONTESTAZIONI NELLE QUALI WEBER SIA RESPONSABILE PER LEGGE.

NON SONO VALIDE GARANZIE OLTRE I PERIODI DI VALIDITÀ SPECIFICATI. NESSUN'ALTRA GARANZIA SUI PRODOTTI FORNITA DA ALTRE PERSONE, COMPRESI FORNITORI O RIVENDITORI (QUALI LE "GARANZIE ESTESE"), SARÀ VINCOLANTE PER WEBER. L'UNICO RIMEDIO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA È LA RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O DEL PRODOTTO.

IN NESSUN CASO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA, L'EVENTUALE RISARCIMENTO PUÒ ESSERE SUPERIORE AL VALORE DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.

L'UTILIZZATORE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI FISICHE E MATERIALI PER SE STESSO E/O ALTRE PERSONE DERIVANTI DALL'UTILIZZO ECCESSIVO O ERRATO DEL PRODOTTO O DAL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE D'USO IN DOTAZIONE.

LE PARTI E GLI ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DELLA PRESENTE GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER LA PARTE RESTANTE DEI PERIODI DI VALIDITÀ DELLA GARANZIA ORIGINALE SOPRA SPECIFICATI.

LA GARANZIA COPRE SOLO L'UTILIZZO FAMILIARE IN AMBIENTE DOMESTICO E NON È VALIDA PER I BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN SITUAZIONI COMMERCIALI, COLLETTIVE O DA PIÙ PERSONE, QUALI RISTORANTI, HOTEL, RESORT E IMMOBILI IN AFFITTO.

WEBER PUÒ IN QUALSIASI MOMENTO MODIFICARE IL MODELLO DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA DISPOSIZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA POTRÀ ESSERE INTERPRETATA QUALE OBBLIGO DI WEBER A INSERIRE DETTE MODIFICHE NEL MODELLO DEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE POSSONO ESSERE INTERPRETATE COME AMMISSIONE DELLA PRESENZA DI DIFETTI NEI MODELLI PRECEDENTI.

Per i dati di contatto, consultare l'elenco delle Business Unit internazionali riportata al termine del presente manuale.

ISTRUZIONI GENERALI

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo di cottura portatile da utilizzare all'aperto. Grazie al barbecue a gas Weber® potrete grigliare, arrostire e cuocere al forno con risultati difficilmente ottenibili con gli strumenti di cottura disponibili in cucina. Il coperchio chiuso e le barre aromatizzanti Flavorizer® conferiscono il tipico sapore del cibo cotto "all'aperto".

Il barbecue Weber® è portatile. Potrete quindi agevolmente cambiargli di posizione in giardino. Essendo portatile, il barbecue a gas Weber® può accompagnarvi nei vostri spostamenti.

Il gas propano liquido è più veloce da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le presenti istruzioni vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a gas Weber®. Consigliamo pertanto un'attenta lettura delle istruzioni prima dell'uso del barbecue a gas Weber®.
- Il barbecue non deve essere utilizzato dai bambini.
- Non collegare al gas metano (gas di città). Valvole e fori sono studiati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Da non usare con bicchetti di carbone o roccia lavica.
- Usare solo bombole GPL da 3 kg a 13 kg.
- Nel Regno Unito questo dispositivo deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della norma BS 3016, con potenza nominale pari a 37 millibar. (In dotazione con il barbecue.)
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso i requisiti del paese hanno la precedenza.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore del dispositivo di cottura a gas all'aperto. ◆

DOVE CONSERVARE IL BARBECUE

- Se il barbecue a gas Weber® non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.
- Se il barbecue a gas Weber® viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.
- Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal barbecue a gas Weber®, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.
- Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori della portata dei bambini. Le bombole non utilizzate non devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi. ◆

ISTRUZIONI GENERALI

ISTRUZIONI PER L'USO

- ⚠ **AVVERTENZA: Questo barbecue è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage e portici o verande chiuse o coperte.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Il barbecue a gas Weber® non deve mai essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale combustibile non protetti.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Non utilizzare il barbecue se nel raggio di circa 60 cm dalla parte superiore, inferiore, posteriore o laterale del dispositivo si trovano materiali infiammabili.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Il barbecue a gas Weber® non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Durante l'utilizzo l'intero apparecchio si surriscalda. Non lasciarlo mai incustodito.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol e materiali combustibili.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al barbecue a gas Weber®.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Questo dispositivo raggiunge temperature elevate. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Non spostare l'apparecchio quando è acceso.**
- ⚠ **AVVERTENZA: Indossare guanti di protezione durante l'utilizzo del barbecue.** ◆

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA
LE BOMBOLE A GAS GPL

- Il gas propano liquido (GPL) è un prodotto del petrolio come la benzina e il gas metano. Il GPL è in forma di gas in condizioni di temperatura e pressione normali. Se sottoposto a moderata pressione all'interno di una bombola il GPL diventa liquido. Non appena la pressione viene rilasciata il liquido vaporizza e diventa gas.
- Il GPL ha un odore simile a quello del gas metano. È importante riconoscerne l'odore.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 51°C (troppo calde da maneggiare - ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Non utilizzare bombole di GPL danneggiate. Le bombole di GPL ammaccate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.
- Verificare la presenza di eventuali perdite sul giunto di collegamento con la bombola di GPL ad ogni collegamento della bombola. Ad esempio effettuare il controllo ogni volta che la bombola viene riempita.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiato girato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti ecc. ◆

SOSTITUZIONE GRUPPO VALVOLA, REGOLATORE E TUBO

⚠ **AVVISO IMPORTANTE: È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso si raccomanda di seguire i requisiti del paese.**

Per la sostituzione dei gruppi tubo flessibile, regolatore e valvola, contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare www.weber.com.

PAESE	TIPO DI GAS E PRESSIONE
Bulgaria, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Ungheria, Islanda, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Slovacchia, Slovenia, Svezia, Turchia	**I_3B/P - 30 mbar**
Belgio, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Svizzera, Regno Unito	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Polonia	**I_3P - 37 mbar**
Austria, Germania	**I_3B/P - 50 mbar**

CONSUMO		
	Propano kW	**Butano kW**
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 330	17,58	20,1
	Propano g/h	**Butano g/h**
Genesis® 310	796	924
Genesis® 330	1.257	1.463

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

Scegliere una delle tre possibilità di installazione della bombola: posizionata dentro al vano portaoggetti, montata sulla staffa portabombola o collocata a terra. Il luogo di installazione della bombola dipenderà dal tipo e dalla dimensione della bombola acquistata.

Installazione all'interno del vano portaoggetti

La bombola di GPL può essere collegata all'interno del vano portaoggetti del barbecue solo se ha le dimensioni indicate nelle linee guida **(1)**. L'utilizzo sicuro di una bombola all'interno del vano portaoggetti del barbecue dipende da diversi fattori:

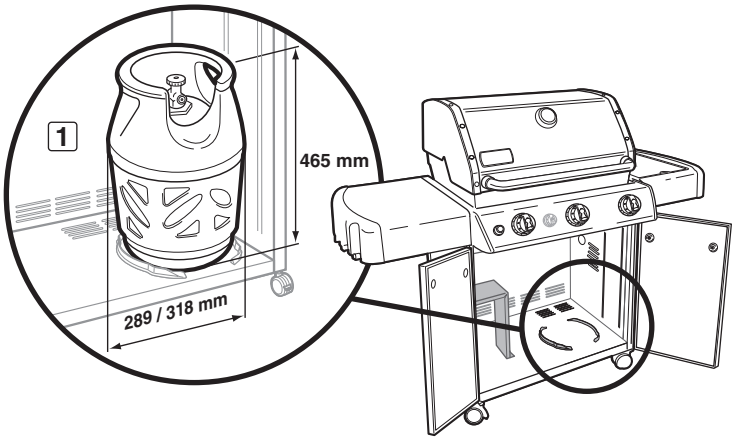
A) La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre e trovarsi in posizione orizzontale sul pannello di base.

Dimensioni della bombola
Altezza max 465 mm
Larghezza 289 mm - (sezione rettangolare) o
318 mm (sezione circolare) massimo

B) **Capacità della bombola**
max 8 kg

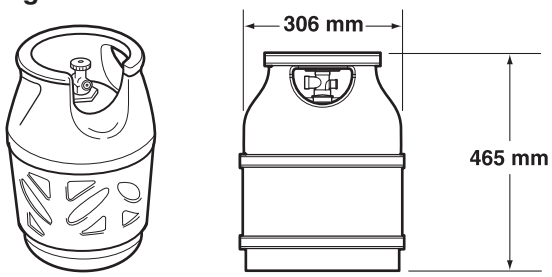
Sono disponibili diversi modelli di bombole di dimensioni approvate **(2)**.

⚠ **AVVERTENZA: se la bombola di GPL acquistata non presenta le dimensioni richieste, non tentare di collegare la bombola all'interno del vano portaoggetti. Fissare la bombola sulla staffa oppure posizionarla a terra. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni gravi o mortali e danni alle cose.** ◆

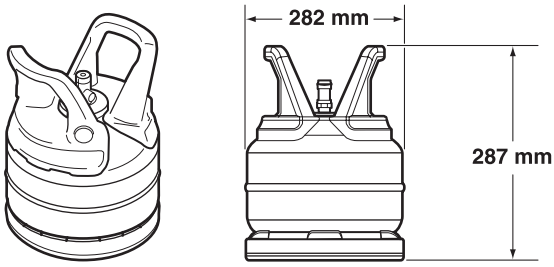


2

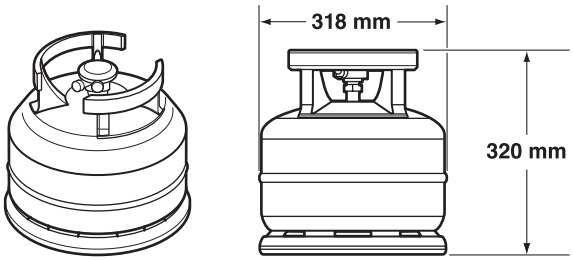
5 kg



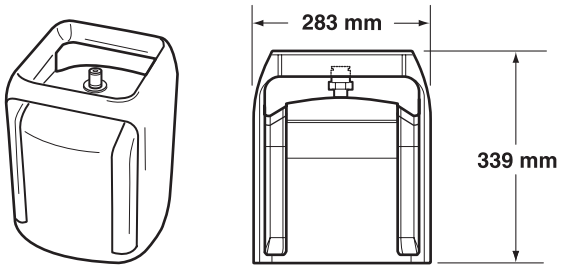
5 kg



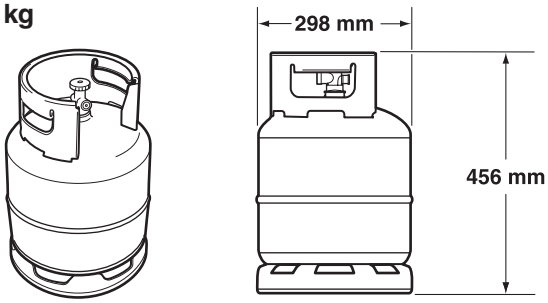
5.2 kg



6 kg



8 kg



INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

Acquistare una bombola di gas piena dal proprio fornitore

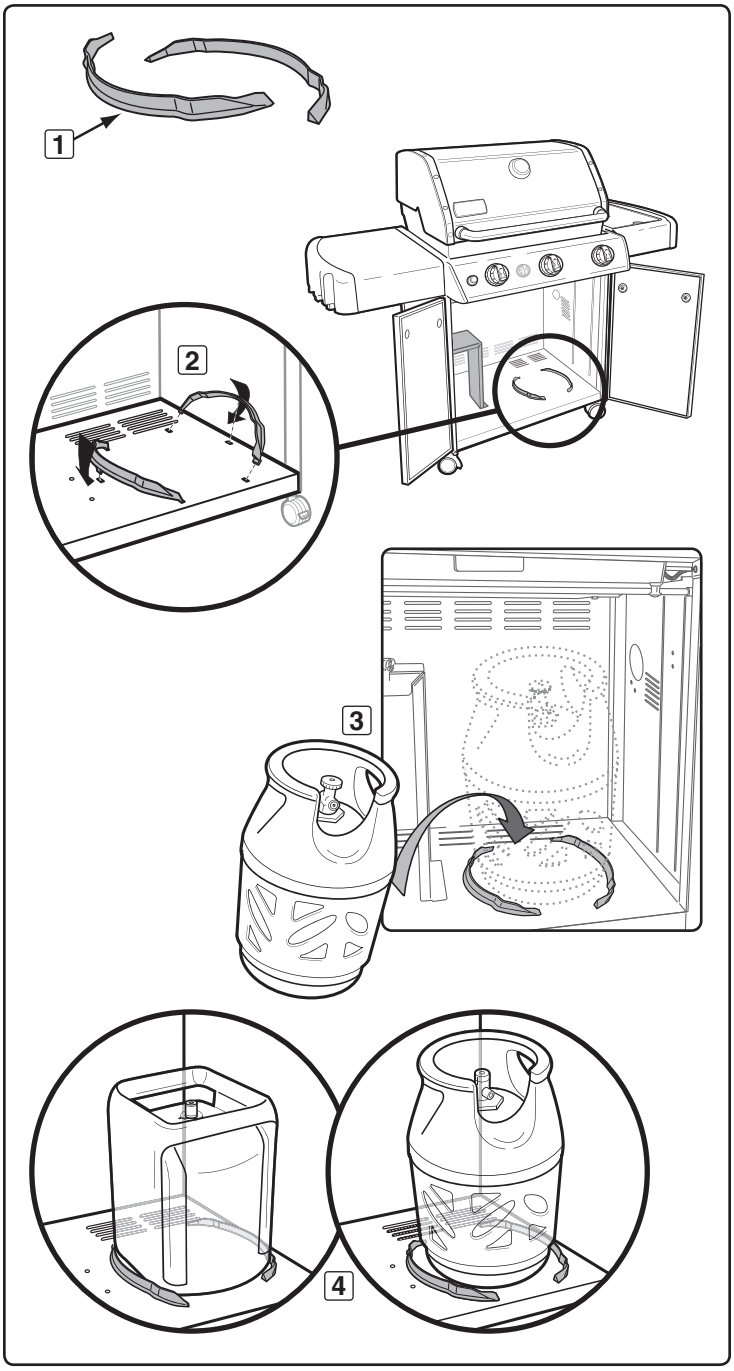
La bombola deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Evitare di far cadere la bombola e maneggiarla con attenzione. La bombola non deve mai essere riposta a temperature superiori ai 51 °C (troppo calda da maneggiare). Non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde (Consultare il capitolo: “CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE DI GAS GPL”).

Installazione della piastra portabombola

Cosa serve: le piastre portabombola **(1)**.

A) Aprire il vano portaoggetti del barbecue. Inserire le piastre portabombola nei fori di montaggio del pannello di base come indicato in figura **(2)**. Inserire le linguette delle piastre portabombola nelle fessure rettangolari. Fissare abbassando le piastre verso il basso fino a quando la linguetta centrale non è in posizione.
B) Sollevare la bombola e posizionarla tra le piastre **(3)** sul pannello di base. La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre **(4)**.
C) Ruotare la bombola in modo che l’apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.

Assicurarsi che le piastre portabombola siano installate sulla pannello di base e che la base della bombola sia inserita correttamente tra le piastre.



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

Installazione all'esterno del vano portaoggetti

Se la bombola a vostra disposizione non corrisponde alle dimensioni e al tipo di quella presente nelle linee guida, fissare la bombola sulla staffa oppure posizionarla a terra. In ogni caso, posizionare la bombola all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue.

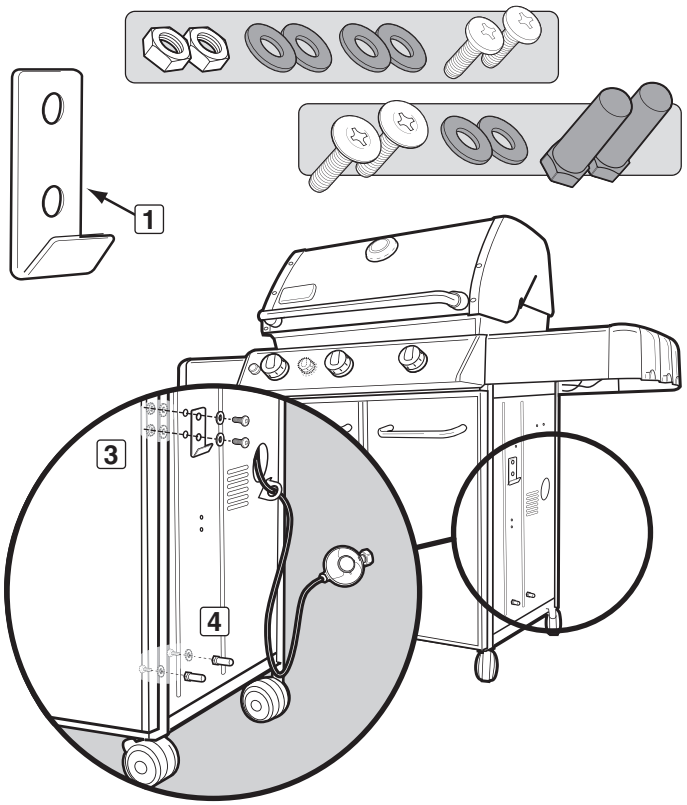
Installazione della staffa portabombola

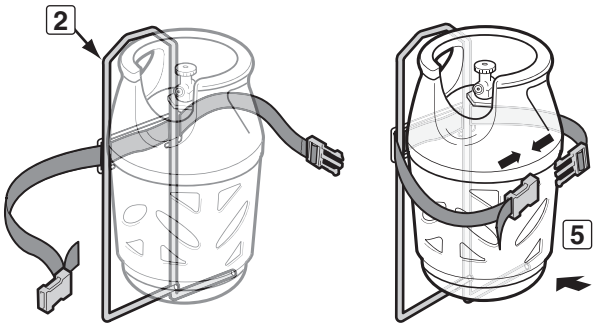
Cosa serve: il supporto della staffa portabombola **(1)** e la staffa portabombola **(2)**.

A) Fissare il supporto della staffa portabombola sul pannello esterno destro del barbecue. Serrare con viti, rondelle e dadi **(3)**.
B) Installare le guide della bombola **(4)** nei due fori sotto il supporto della staffa portabombola. Serrare con viti, rondelle e dadi.
C) Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.
D) Tenere la staffa e inclinare la bombola in modo che i due supporti inclinati della staffa si trovino sotto la flangia alla base della bombola. Regolare la lunghezza della cinghia intorno alla bombola e chiudere a scatto le due estremità **(5)**.
E) Sollevare e agganciare la staffa della bombola sul supporto come illustrato nella figura **(6)**.

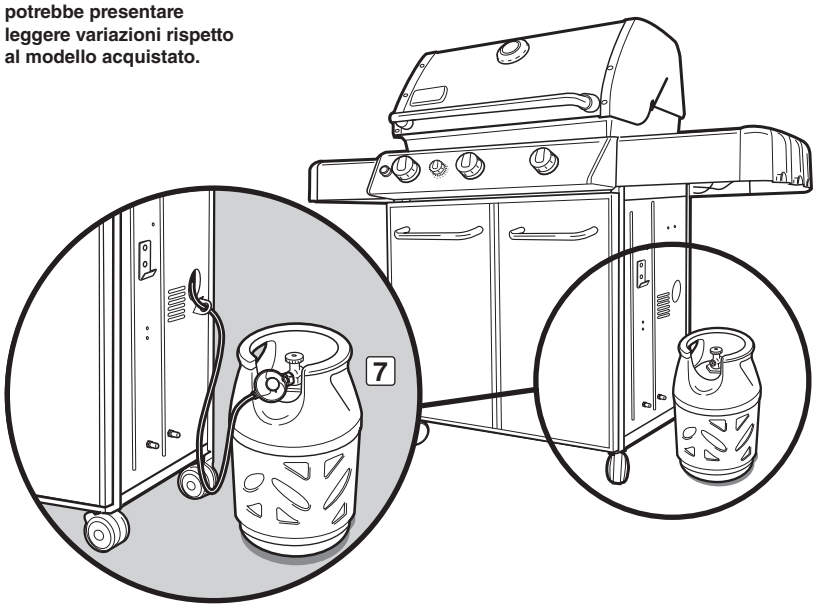
Posizionamento a terra

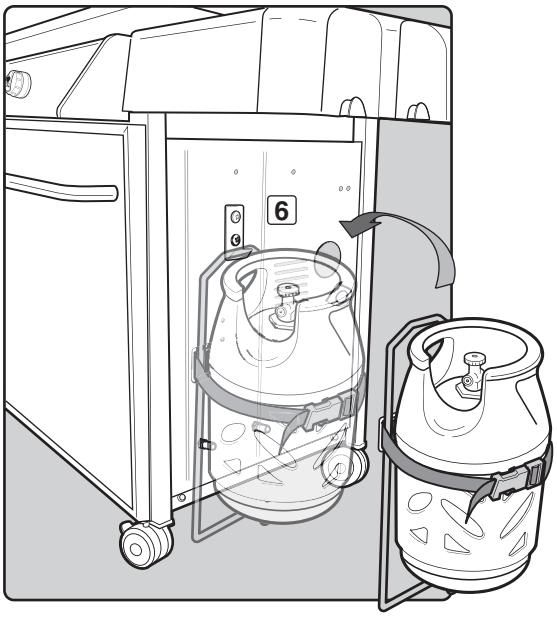
A) Posizionare la bombola a terra, all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue **(7)**.
B) Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®. ◆





Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.





PREPARAZIONE PER IL COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA GPL

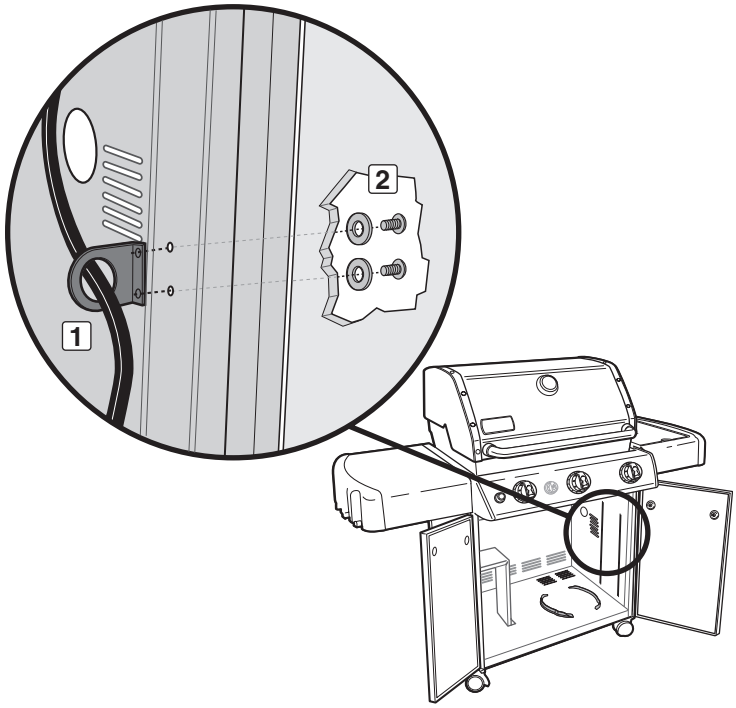
Il regolatore deve essere fissato al pannello laterale con il supporto di fissaggio del tubo fornito.

Installazione all'interno del vano portaoggetti

A) Aprire gli sportelli del vano portaoggetti.
B) Far scorrere la staffa di fissaggio del tubo **(1)** lungo il tubo per allinearla ai fori di montaggio nella parte anteriore del pannello destro. Fissare con due viti/rondelle/bulloni con testa a croce **(2)**.

⚠ **AVVERTENZA: Il tubo deve essere fissato al pannello laterale con il supporto di fissaggio. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.**

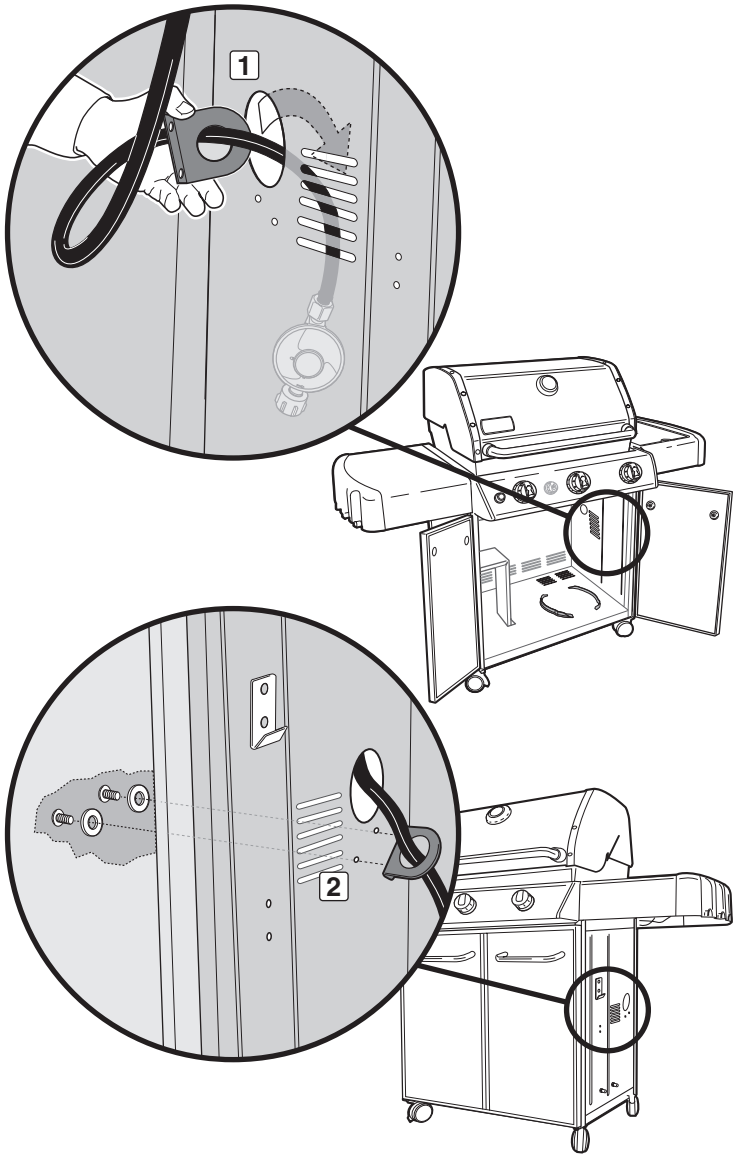
Nota: Assicurarsi che i supporti portabombola siano installati sul pannello di base e che la base della bombola sia inserita correttamente tra di essi.



Installazione all'esterno del vano portaoggetti

A) Aprire gli sportelli del vano portaoggetti.
B) Passare il tubo del regolatore e il supporto di fissaggio del tubo **(1)** attraverso l'apertura del pannello laterale.
C) Allineare ai fori di montaggio del pannello laterale collocati sotto all'apertura del pannello laterale. Fissare con due viti/rondelle/bulloni con testa a croce **(2)**.

⚠ **AVVERTENZA: Il tubo deve essere fissato al pannello laterale con il supporto di fissaggio. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.** ◆



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

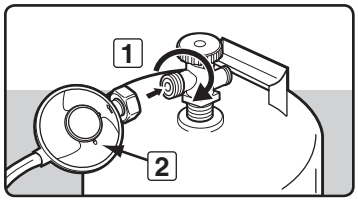
ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

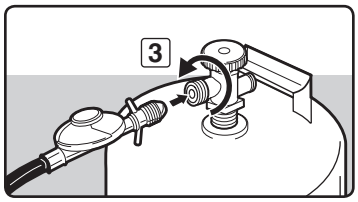
⚠ Avvertenza: Assicurarsi che la valvola della bombola GPL o del regolatore sia chiusa.

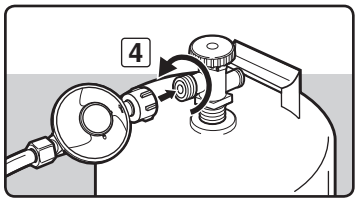
A) Collegare la bombola di GPL.

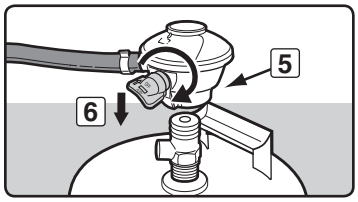
Alcuni regolatori si collegano premendo ON e si scollegano tirando OFF, mentre altri tipi di regolatori sono muniti di dado con filettatura sinistra per il collegamento alla valvola della bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.

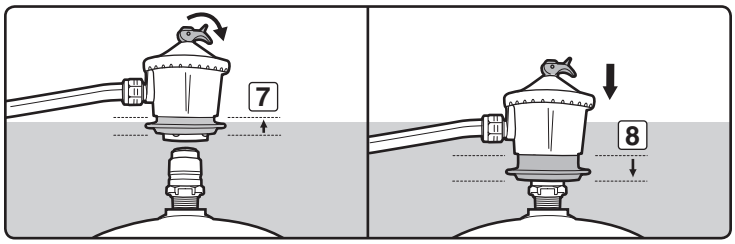
a) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso orario **(1)**. Installare il regolatore in modo che il foro di sfiato **(2)** sia rivolto verso il basso.
b) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso antiorario **(3) (4)**.
c) Portare la leva del regolatore **(5)** in posizione off ruotandola in senso orario. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a che non si avverte lo scatto che indica l'avvenuto posizionamento **(6)**.
d) Assicurarsi che la leva del regolatore sia in posizione off. Alzare la ghiera del regolatore **(7) (9)**. Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Abbassare la ghiera **(8) (10)**. Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura. ◆

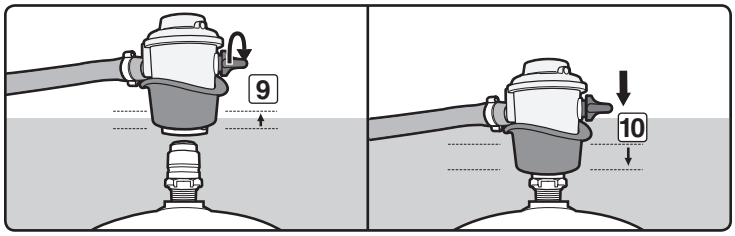












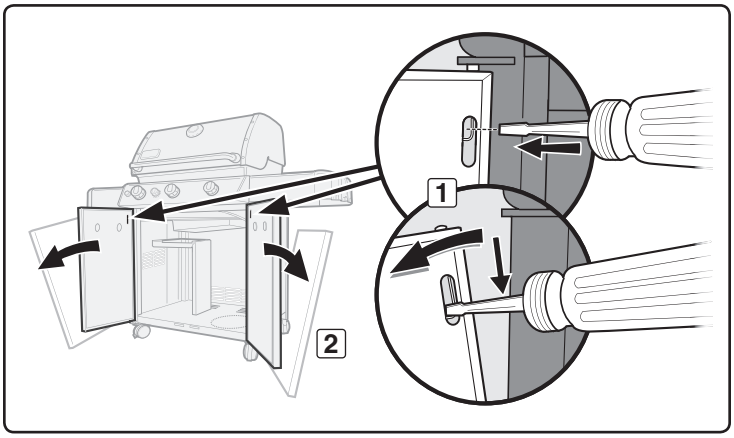
PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE

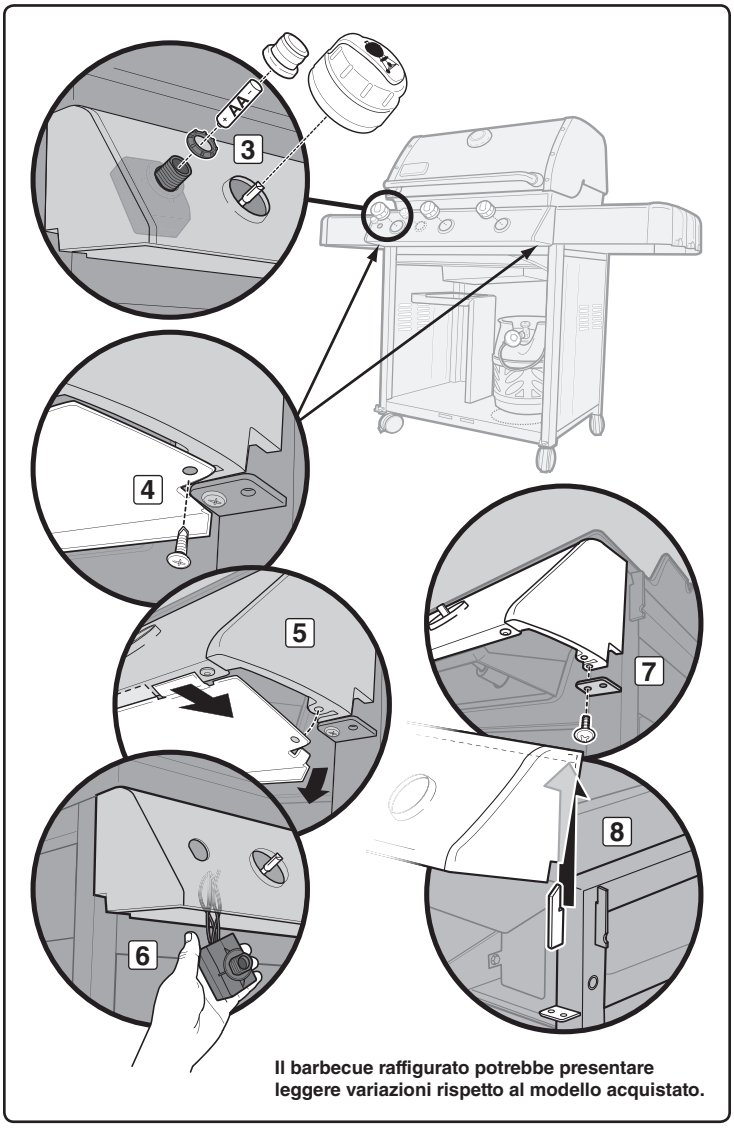
⚠ **AVVERTENZA: Gli allacciamenti del gas del barbecue sono stati testati in fabbrica. Si raccomanda comunque di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima di utilizzare il barbecue.**

Rimuovere le manopole di controllo e il pannello di controllo per verificare l'eventuale presenza di perdite

Cosa serve: cacciavite a croce e cacciavite a taglio.

A) Individuare il dispositivo di sgancio del perno dello sportello nel gruppo sportello. Utilizzando un cacciavite spingere verso il basso il dispositivo di sgancio del perno dello sportello **(1)** fino a quando lo sportello non si stacca dal telaio. Estrarre la parte superiore dello sportello dal telaio **(2)** e alzare lo sportello sollevandolo dal perno incernierato regolabile che si trova sul fondo.
B) Rimuovere le manopole di controllo, il pulsante di accensione, il dado di bloccaggio e la batteria **(3)**.
C) Rimuovere le viti dal frangivento utilizzando un cacciavite a croce **(4)**.
D) Inclinare l'estremità del frangivento verso il basso ed estrarre il frangivento per rimuoverlo **(5)**.
E) Lasciare il pulsante di accensione penzolare dai cavi. Non scollegare **(6)**.
F) Rimuovere le viti dalla parte inferiore del pannello di controllo con un cacciavite a croce **(7)**.
G) Sollevare leggermente il pannello di controllo, inclinare verso l'alto la parte anteriore e sollevare con cautela **(8)**.
H) Reinstallare il pannello di controllo e il frangivento una volta completato il test di verifica delle perdite. ◆





Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Assicurarsi che, durante le procedure di verifica di eventuali perdite, non vi siano scintille o fiamme vive nella zona. La presenza di scintille o fiamme vive può causare incendi o esplosioni, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e/o danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA: Ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

Nota: Tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli accurati per verificarne la tenuta. È stata controllata la corretta emissione della fiamma dai bruciatori. Tuttavia, come precauzione di sicurezza, prima di usare il barbecue a gas Weber®, è consigliabile ricontrollare tutti i raccordi per verificare che non vi siano perdite. Durante il trasporto e la movimentazione i raccordi del gas potrebbero essersi allentati o danneggiati.

⚠ AVVERTENZA: Suggeriamo di eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.

Nota: Poiché alcune soluzioni usate per i controlli, compresa la soluzione di acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua dopo il test.

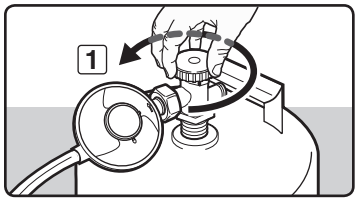
Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che sia spento.

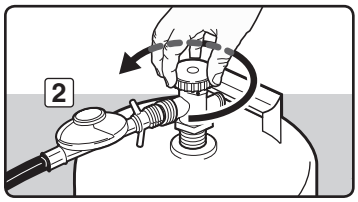
Per verificare la presenza di eventuali perdite: aprire la valvola della bombola facendo ruotare il volantino in senso antiorario.

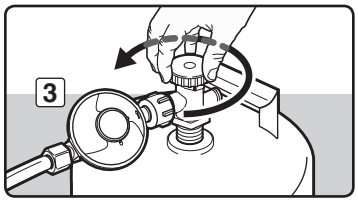
⚠ AVVERTENZA: non accendere i bruciatori durante i controlli di eventuali perdite.

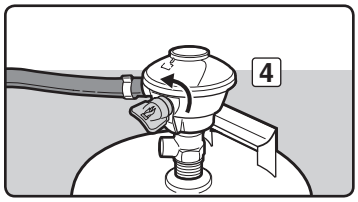
Cosa serve: una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o un pennello per applicarla.

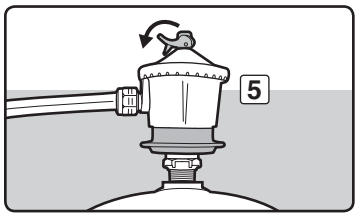
A) Miscelare acqua e sapone.
B) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore.
   a) Ruotare la valvola della bombola in senso antiorario. **(1) (2) (3)**.
   b) Portare la leva del regolatore in posizione on **(4)** ruotandola in senso antiorario.
   c) Mettere la leva del regolatore in posizione ON **(5) (6)**.
C) Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino bolle. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita. In caso di perdita, chiudere il gas e stringere il raccordo. Riaprire il gas e ricontrollare con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita non si arresta, contattare il rappresentante di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito www.weber.com®.
D) Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare gli attacchi con acqua.

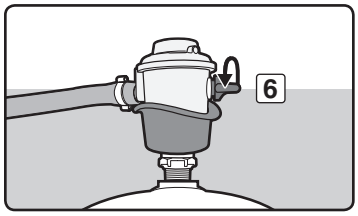












ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

Controllare

A) Collegamento del tubo del regolatore al parafiamma **(1)**.
B) Collegamento del tubo principale di alimentazione al parafiamma **(2)**.
C) Collegamenti del tubo principale di alimentazione al collettore **(3)**.
D) Collegamento del tubo del gas del fornello laterale al collettore **(4)**.
E) Raccordo del tubo del fornello laterale con il coperchio del fornello laterale **(5)**.
F) Collegamento del raccordo del tubo del fornello laterale alla valvola del fornello laterale **(6)**.

⚠ **AVVERTENZA: Se si individua una perdita nei raccordi (1, 2, 3, 4, 5, o 6), stringere nuovamente il raccordo con una chiave e ricontrollare che non vi siano perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente il raccordo la perdita persiste, chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web.**
Collegarsi al sito www.weber.com®.

G) Collegamento del fornello laterale a sgancio rapido **(7)**.
H) Collegamento del regolatore alla bombola **(8)**.
I) Collegamento del tubo del regolatore al regolatore **(9)**.
J) Collegamenti delle valvole al collettore **(10)**.

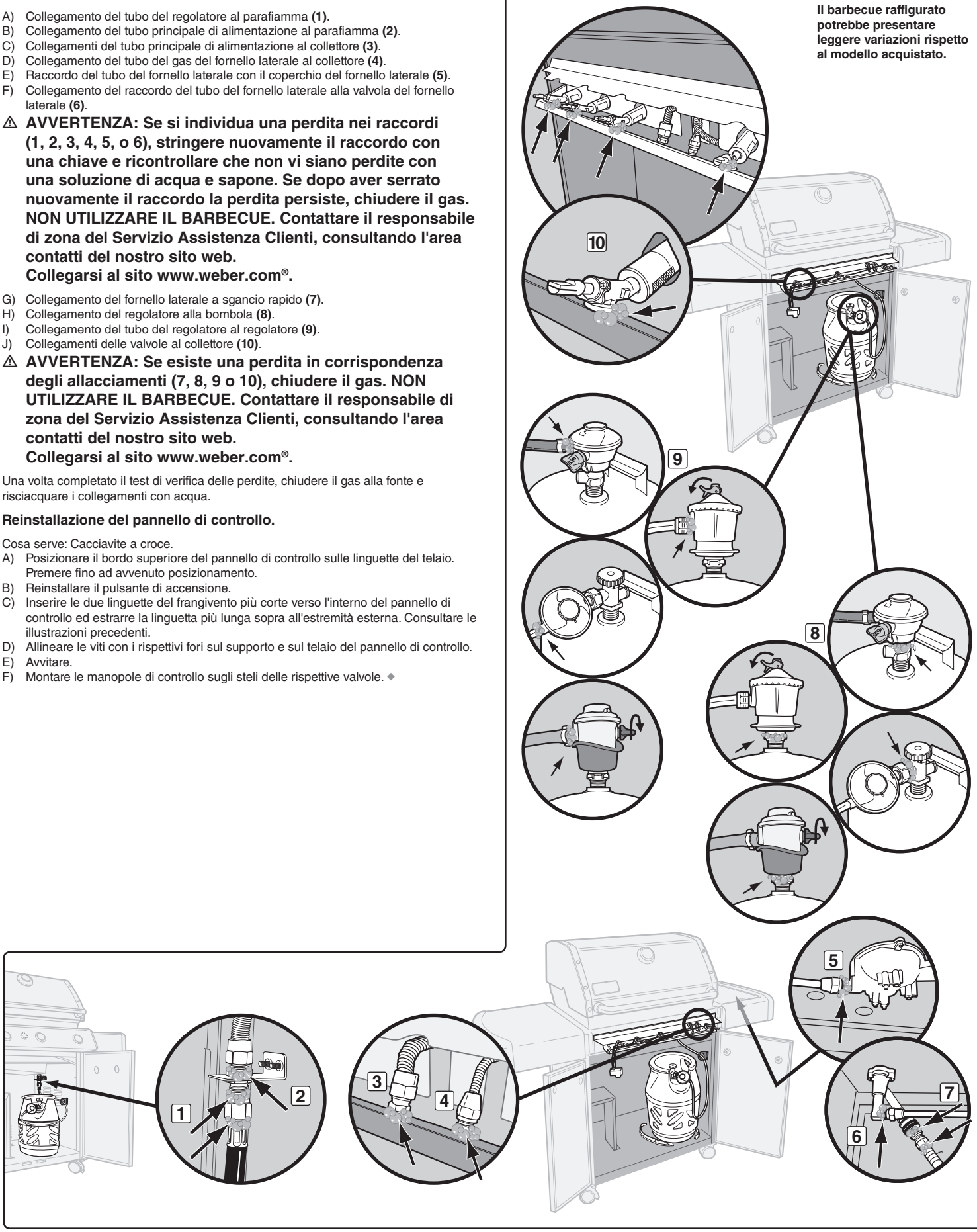
⚠ **AVVERTENZA: Se esiste una perdita in corrispondenza degli allacciamenti (7, 8, 9 o 10), chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web.**
Collegarsi al sito www.weber.com®.

Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare i collegamenti con acqua.

Reinstallazione del pannello di controllo.

Cosa serve: Cacciavite a croce.
A) Posizionare il bordo superiore del pannello di controllo sulle linguette del telaio. Premere fino ad avvenuto posizionamento.
B) Reinstallare il pulsante di accensione.
C) Inserire le due linguette del frangivento più corte verso l'interno del pannello di controllo ed estrarre la linguetta più lunga sopra all'estremità esterna. Consultare le illustrazioni precedenti.
D) Allineare le viti con i rispettivi fori sul supporto e sul telaio del pannello di controllo.
E) Avvitare.
F) Montare le manopole di controllo sugli steli delle rispettive valvole. ◆

Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

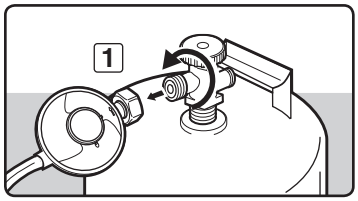
RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

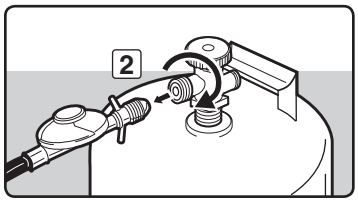
Suggeriamo di riempire la bombola di GPL prima che sia completamente vuota.
Portare la bombola da un rivenditore di gas propano per riempirla.
Smontaggio della bombola di gas:

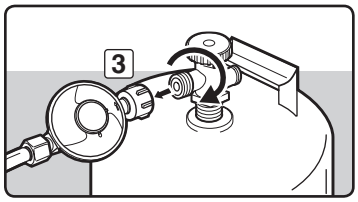
A) Chiudere l'alimentazione del gas e scollegare il tubo flessibile e il gruppo regolatore dalla bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.
   a) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso antiorario **(1)**.
   b) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso orario **(2) (3)**.
   c) Portare la leva del regolatore **(4)** in posizione off ruotandola in senso orario. Premere sulla leva del regolatore fino a quando si sgancia dalla bombola **(5)**.
   d) Girare la leva del regolatore in posizione off **(6) (8)**. Alzare la ghiera del regolatore **(7) (9)** per sganciarlo dalla bombola.
B) Sostituire la bombola vuota con una piena. ◆

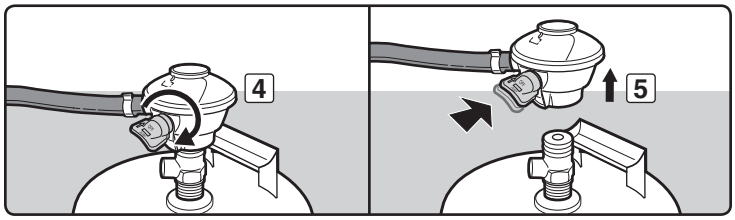
RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

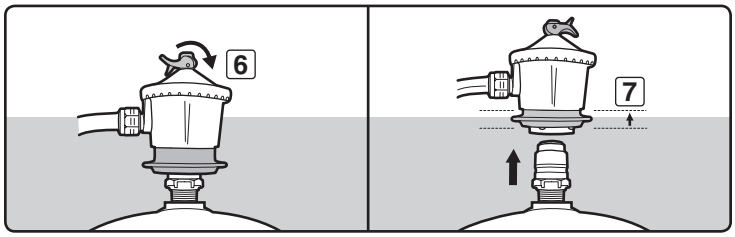
Consultare il capitolo “ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL”. ◆

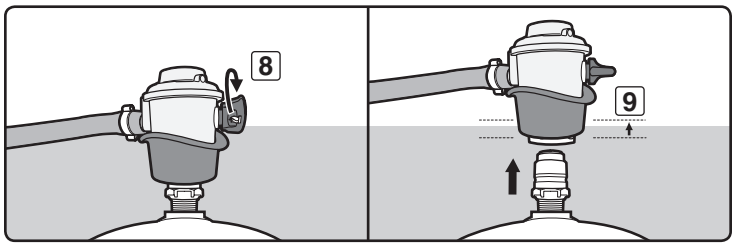












PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE

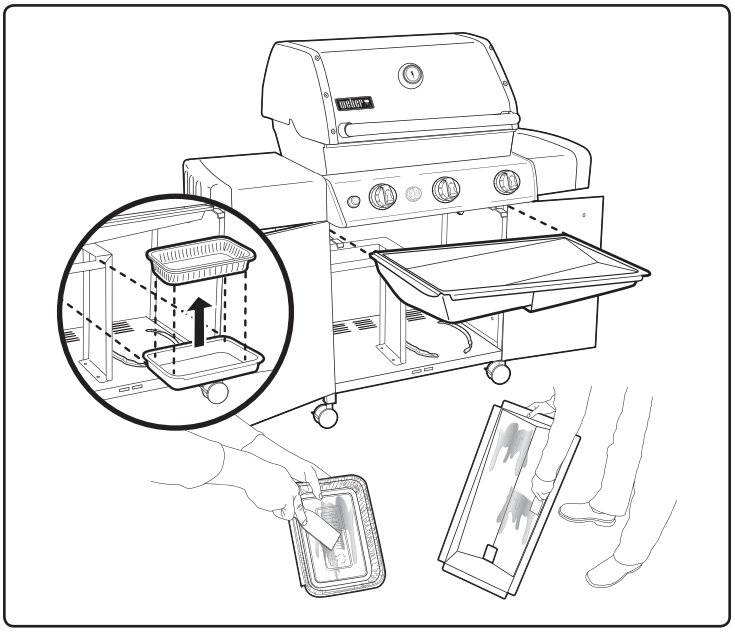
VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO

Il barbecue che avete acquistato è dotato di un sistema di raccolta del grasso. Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso e nella leccarda monouso ogni volta che si usa il barbecue.

Rimuovere del grasso in eccesso utilizzando una spatola in plastica; vedere l'illustrazione. Se necessario, lavare il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta raccogli-grasso con una soluzione di acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pulita. Sostituire la leccarda monouso in base alle necessità.

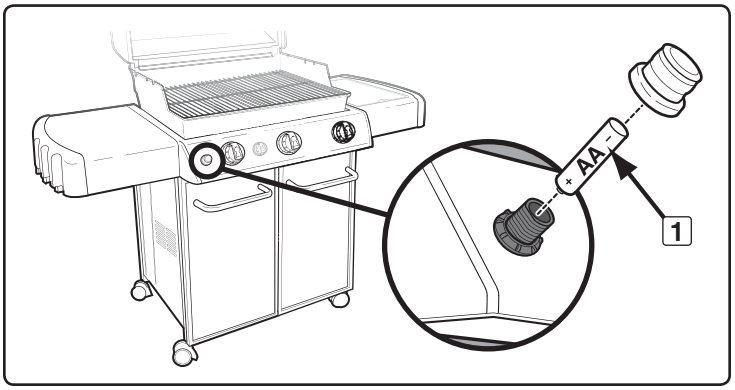
⚠ **AVVERTENZA: Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso estraibile e nella leccarda monouso prima di utilizzare il barbecue. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.**

⚠ **ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.** ◆



ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO

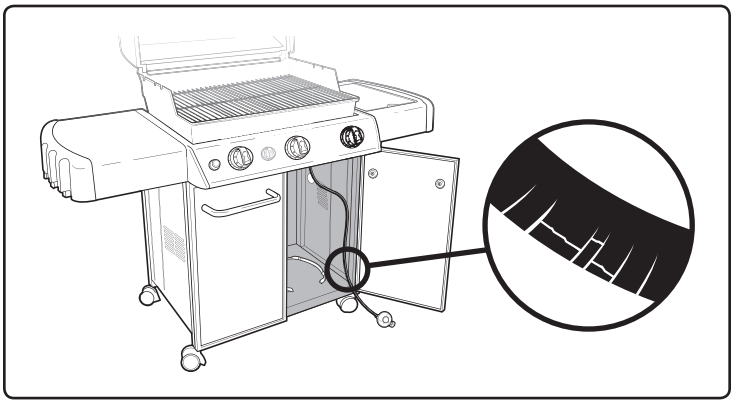
Verificare che la batteria AA (esclusivamente alcalina) sia in buone condizioni e che sia correttamente installata **(1)**. Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria. ◆



ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo dovrebbe essere ispezionato per controllare che non presenti crepe.

⚠ **AVVERTENZA: Prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili Weber® autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito www.weber.com®.** ◆



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi, nel caso in cui il barbecue non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio **(1)**.
B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione off **(2)**. (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF.)

⚠ AVVERTENZA: Le manopole di controllo dei bruciatori devono essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola GPL (3).

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando l'appropriato strumento opzionale, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.

Sistema di accensione elettronica

Ogni manopola di controllo comanda un singolo bruciatore e ogni bruciatore si accende con un accenditore elettronico. Il sistema di accensione elettronica accende il bruciatore singolarmente tramite una scintilla generata dall'elettrodo dell'accenditore all'interno della camera di accensione Gas Catcher™. Premendo sul pulsante di accensione elettronica si produce l'energia richiesta per la scintilla. Si sentirà un clic.

D) Accendere i singoli bruciatori da sinistra a destra. Iniziare con il bruciatore a sinistra; premere la manopola di controllo verso l'interno e ruotarla sulla posizione START/HI **(4)**. Tenere premuto il pulsante di accensione elettronica **(5)**. Si sentirà un clic. Controllare che il bruciatore a sinistra sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma **(6)**.

⚠ AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto.

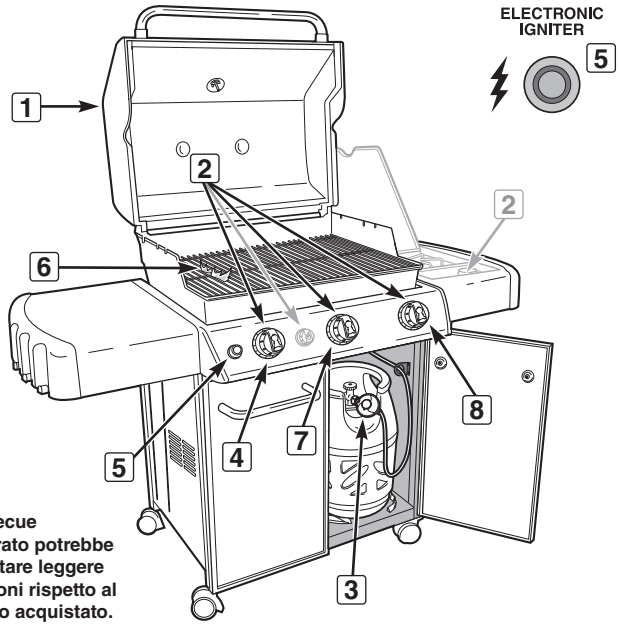
E) Accendere il bruciatore centrale premendo la manopola di controllo e ruotarla sulla posizione START/HI **(7)**. Successivamente, premere e tenere premuto il pulsante di accensione elettronica **(5)**. Si sentirà un clic. Controllare che il bruciatore centrale sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.
F) Accendere il bruciatore di destra premendo la manopola di controllo e ruotarla sulla posizione START/HI **(8)**. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione elettronica **(5)**. Si sentirà un clic. Accertarsi che il bruciatore di destra sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.

⚠ AVVERTENZA: <u>È necessario accendere ogni bruciatore singolarmente, premendo il pulsante di accensione elettronica</u>. Il mancato rispetto di questa prescrizione può causare fiammate di gas, con conseguenti lesioni personali gravi o danni alle cose.

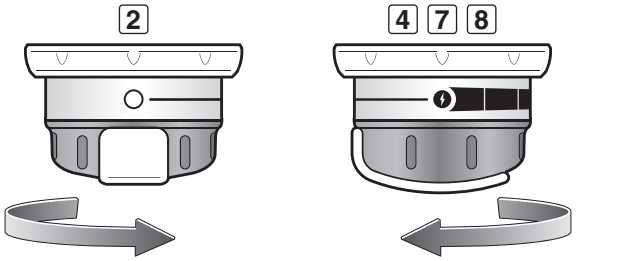
⚠ AVVERTENZA: Se un bruciatore non si accende entro cinque secondi in fase di accensione, spegnere, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su OFF e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare di nuovo o prima di cercare di accenderlo con un fiammifero. ◆

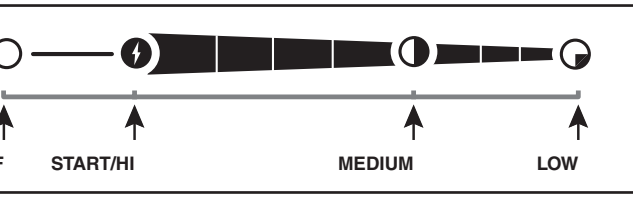
PER SPEGNERE

Premere la manopola di controllo di ogni bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione OFF. Chiudere il gas alla fonte. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.





ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi, nel caso in cui il barbecue non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio **(1)**.
B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione off **(2)**. (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF.)

⚠ AVVERTENZA: Le manopole di controllo dei bruciatori devono essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola GPL (3).

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando l'appropriato strumento opzionale, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.
D) Accendere i singoli bruciatori da sinistra a destra. Iniziare con il bruciatore a sinistra. Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo. Inserire il portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso la griglia di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer® portandolo vicino al bruciatore a sinistra **(4)**. Premere la manopola di controllo **(5)** e ruotarla sulla posizione START/HI per accendere il bruciatore a sinistra. Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma **(6)**.

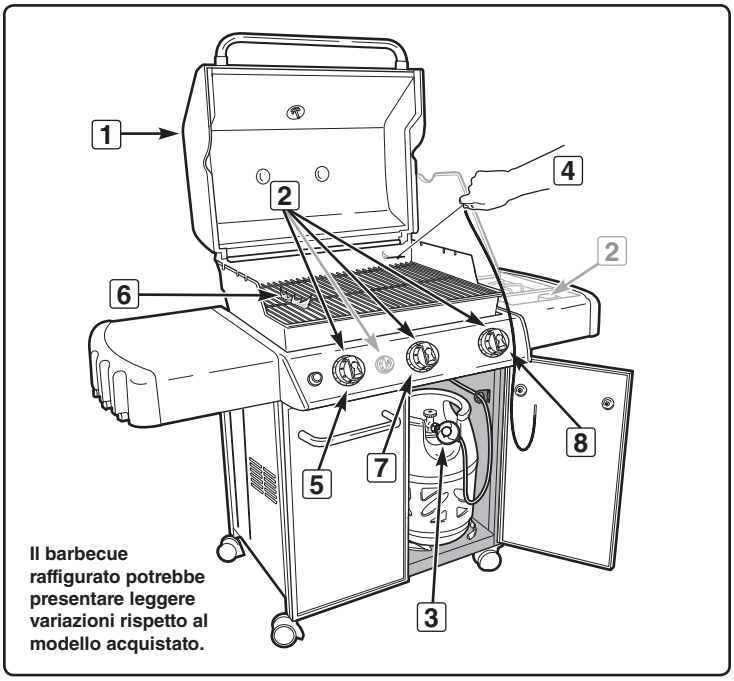
⚠ AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto.

E) Accendere il bruciatore centrale mettendo un fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo. Inserire poi il portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura, oltre le barre aromatizzanti Flavorizer® e vicino al bruciatore centrale. Premere la manopola di controllo **(7)** e ruotarla sulla posizione START/HI per accendere il bruciatore centrale. Controllare che il bruciatore centrale sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.
F) Accendere il bruciatore di destra mettendo il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo. Inserire poi il portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura, oltre le barre aromatizzanti Flavorizer® e vicino al bruciatore di destra. Premere la manopola di controllo **(8)** e ruotarla sulla posizione START/HI per accendere il bruciatore di destra. Controllare che il bruciatore di destra sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.

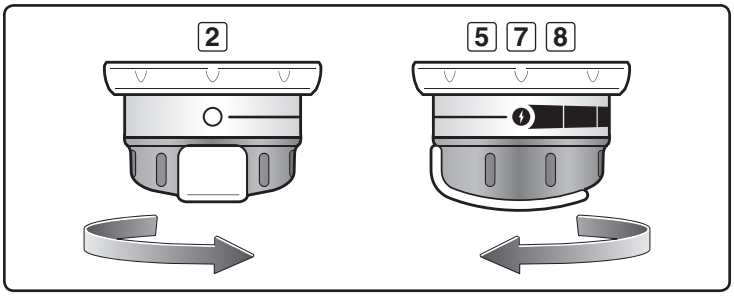
⚠ AVVERTENZA: Se un bruciatore non si accende entro cinque secondi in fase di accensione, spegnere, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su OFF e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di ritentare. ◆

PER SPEGNERE

Premere la manopola di controllo di ogni bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione OFF. Chiudere il gas alla fonte. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



ACCENSIONE & UTILIZZO SEAR STATION®

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Il modello 330 comprende un bruciatore per scottare che funziona come bruciatore indipendente. L'accensione del bruciatore per scottare avviene esattamente come per il bruciatore principale. Per accendere il bruciatore per scottare, consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". **Per l'accensione del bruciatore per scottare rispettare tutti i passaggi e prestare attenzione ai pericoli e alle avvertenze come se si stesse accendendo un bruciatore principale.** ◆

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Per accendere manualmente il bruciatore per scottare, consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". **Per l'accensione manuale del bruciatore per scottare rispettare tutti i passaggi e prestare attenzione ai pericoli e alle avvertenze come se si stesse accendendo manualmente un bruciatore principale.** ◆

CHE COS'È LA SCOTTATURA?

La scottatura è un metodo per grigliare direttamente carni come bistecche, pezzi di pollo, pesce e costolette. La scottatura rosola la superficie dei cibi ad una temperatura elevata. Scottando o rosolando entrambi i lati della carne si otterrà un sapore molto più gustoso grazie alla doratura della superficie. La scottatura darà inoltre alla carne un aspetto molto invitante, rendendo visibili i segni lasciati dalle griglie di cottura. Il contrasto ottenuto tra la consistenza e il sapore rende il cibo ancora più gustoso al palato.

Dopo aver fatto un po' di pratica con il bruciatore Sear Station®, si consiglia di sperimentare tempi di scottatura diversi per scoprire quali sono i risultati che più soddisfano i propri gusti. ◆

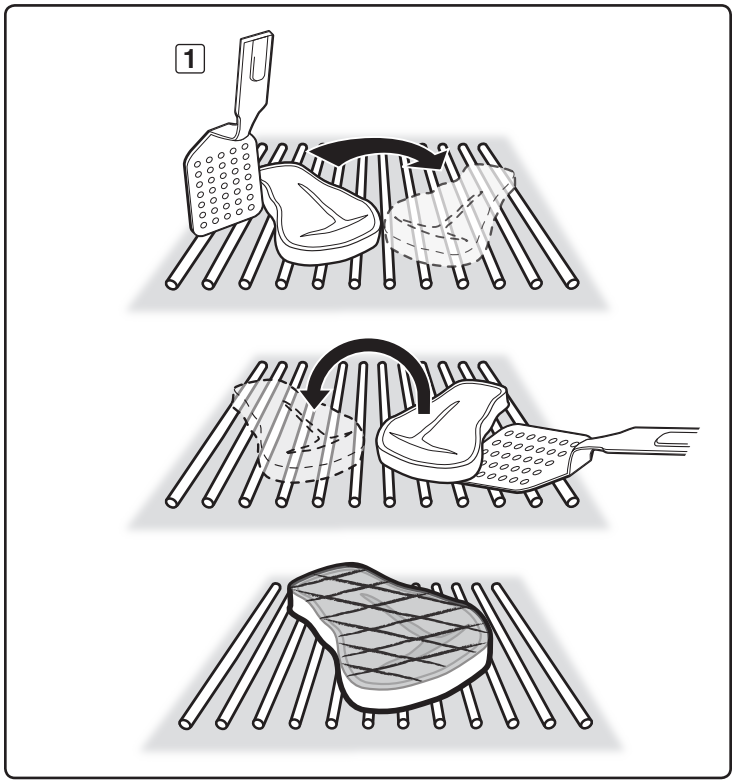
FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

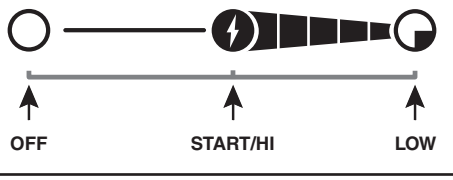
Il bruciatore Sear Station® dispone delle impostazioni OFF, START/HI e LOW che funzionano insieme al bruciatore di sinistra e a quello centrale. Con il bruciatore per scottare e i bruciatori adiacenti è possibile scottare la carne utilizzando contemporaneamente il bruciatore destro per cucinare a calore moderato.

Prima di scottare i cibi, posizionare tutti i bruciatori principali su HI per quindici minuti per preriscaldare il barbecue. Dopo aver preriscaldato il barbecue, posizionare il bruciatore di destra su OFF o LOW. Lasciare il bruciatore centrale e quello di sinistra su HI e accendere il bruciatore Sear Station®.

Posizionare la carne direttamente sul bruciatore Sear Station®. Scottare uniformemente su entrambi i lati per 1-4 minuti, a seconda del tipo di carne e dello spessore. Prima di scottare la carne dall'altro lato allo stesso modo, **(1)** spostarla di un quarto di giro per ottenere i caratteristici segni di cottura alla griglia.

Una volta scottata, si può terminare la cottura della carne a una temperatura più moderata, spostandola sul bruciatore destro fino ad ottenere il grado di cottura desiderato. Cucinare sempre con il coperchio chiuso per consentire il massimo calore ed evitare le fiammate. ◆



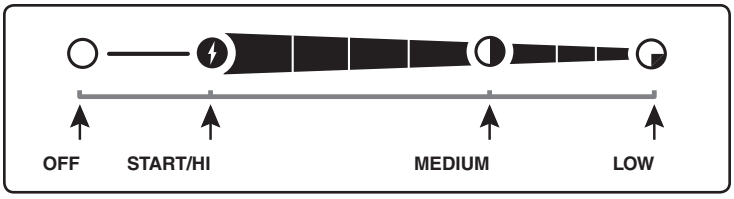


- Preriscaldare sempre il barbecue prima di cucinare. Impostare tutti bruciatori su HI e chiudere il coperchio; riscaldare per 10 minuti, o fino a quando il termometro raggiunge i 260˚-288˚C (500˚-550˚F).
- Scottare le carni e cuocere con il coperchio abbassato per un cibo sempre perfettamente grigliato.
- I tempi di cottura indicati nel ricettario fanno riferimento ad una temperatura esterna di 20°C (70°F) con vento leggero o totale assenza di vento. Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- I tempi di cottura variano in base alle condizioni atmosferiche o alla quantità, dimensioni e forma del cibo da cuocere.
- La temperatura del barbecue a gas potrebbe risultare più alta della norma per i primi utilizzi.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare i bruciatori per raggiungere la giusta temperatura di cottura.
- In generale, i pezzi grossi di carne hanno un tempo di cottura per chilo superiore rispetto ai pezzi piccoli. Il tempo di cottura varia anche in base alla quantità di cibo presente sulla griglia: maggiore è la quantità di cibo, maggiore sarà il tempo di cottura necessario. I cibi cucinati in recipienti, come i fagioli stufati, richiederanno un tempo di cottura superiore se cotti in un tegame dal bordo alto piuttosto che in una padella.
- Eliminare il grasso in eccesso da bistecche, costolette e arrosti, lasciando non più di 6,4mm (¼ di pollice) di grasso. Una minor quantità di grasso rende più facile la pulizia e garantisce la quasi totale assenza di fiamme incontrollate.
- I cibi posti sulla griglia direttamente sopra ai bruciatori potrebbero dover essere girati o spostati in un punto meno caldo.
- Girare o spostare la carne utilizzando delle pinze invece della forchetta, in modo da evitare che si perdano i succhi naturali. Usare due palette per spostare grossi pesci interi.
- Nel caso in cui si produca una fiammata incontrollata, spegnere tutti i bruciatori e spostare il cibo in un altro punto della griglia di cottura. La fiamma si abbasserà immediatamente. Dopo che la fiamma si è abbassata riaccendere il barbecue. NON CERCARE MAI DI ESTINGUERE LE FIAMME CON ACQUA.
- Per alcuni cibi, tra cui quelli in casseruola o i filetti sottili di pesce, si richiederà un contenitore per la cottura. Le teglie usa e getta in alluminio sono molto comode, ma è possibile utilizzare qualunque altro tegame provvisto di impugnature resistenti al calore.
- Assicurarsi sempre che il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta portaleccarda siano puliti e privi di residui.
- Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio. Potrebbe impedire al grasso di scivolare nella vaschetta portaleccarda.
- L'uso del timer impedirà che un cibo “ben cotto” diventi “stracotto”. ◆

PRERISCALDAMENTO

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo a basso consumo energetico. Ha un consumo calorico molto ridotto. E' importante riscaldare il barbecue prima dell'uso. Accendere il barbecue seguendo le istruzioni contenute in questo Manuale d'Uso. Per preriscaldare: dopo l'accensione, impostare tutti i bruciatori su START/HI, chiudere il coperchio e riscaldare finché la temperatura non raggiunge i 260° - 288° C (500°F - 550°F), la temperatura consigliata per la cottura alla griglia. Serviranno tra i 10 e i 15 minuti a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento.

E' possibile regolare i singoli bruciatori in base alle proprie esigenze. Le possibili impostazioni sono OFF, START/HI, MEDIUM, o LOW.



Nota: le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura.

Nota: nel caso in cui il barbecue dovesse perdere calore durante la cottura consultare il capitolo riparazione guasti del manuale.

⚠ AVVERTENZA: Non spostare il barbecue a gas Weber® durante l'utilizzo o quando è caldo.

Se i bruciatori si spengono durante la cottura, aprire il coperchio, chiudere tutti i bruciatori e attendere cinque minuti prima di riaccendere. ◆

COTTURA CON COPERCHIO

Per tutto il tempo di cottura il coperchio va tenuto abbassato per garantire la distribuzione uniforme del calore. Con il coperchio abbassato, il barbecue a gas cuoce in modo simile a un forno termoventilato. Il termometro posto sul coperchio indica la temperatura di cottura all'interno del barbecue. Il coperchio deve restare chiuso per tutto il tempo di preriscaldamento e cottura. Non aprire il coperchio — ogni volta che il coperchio viene sollevato si perde del calore. ◆

SUCCHI DI COTTURA E GRASSO

Le barre aromatizzanti Flavorizer® sono studiate per “affumicare” la giusta quantità di succo di cottura per rendere il cibo saporito. I succhi di cottura e il grasso in eccesso verranno raccolti nella vaschetta portaleccarda sotto al vassoio raccogli-grasso estraibile. Sono disponibili vaschette raccogli-grasso usa e getta in alluminio adatte per la vaschetta portaleccarda.

⚠ AVVERTENZA: Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso estraibile e nella vaschetta portaleccarda prima dell'uso. Rimuovere gli accumuli di grasso per evitare che prendano fuoco nel vassoio estraibile. ◆

SISTEMA FLAVORIZER®

Quando i succhi della carne colano sulle barre aromatizzanti Flavorizer® dalla speciale angolatura, creano quei fumi che conferiscono al cibo tutto il caratteristico sapore della cottura alla brace. Grazie al design unico delle barre aromatizzanti Flavorizer® e ai termoregolatori flessibili, si elimina la possibilità di fiammate incontrollate, perché siete VOI a controllare le fiamme. Grazie alla progettazione speciale delle barre aromatizzanti Flavorizer® e dei bruciatori, il grasso in eccesso cade direttamente nel vassoio raccogli-grasso e da qui nella vaschetta portaleccarda. ◆

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio del fornello laterale **(1)**.
B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off (premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione OFF) e che tutti i bruciatori non in uso siano chiusi (premere e girare in senso orario) **(2)**.
C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.
D) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su START/HI **(4).**
E) Premere diverse volte il pulsante di accensione (emetterà un click ad ogni pressione) fino a che non si vede una fiamma **(5)**.

⚠ **ATTENZIONE: in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.**

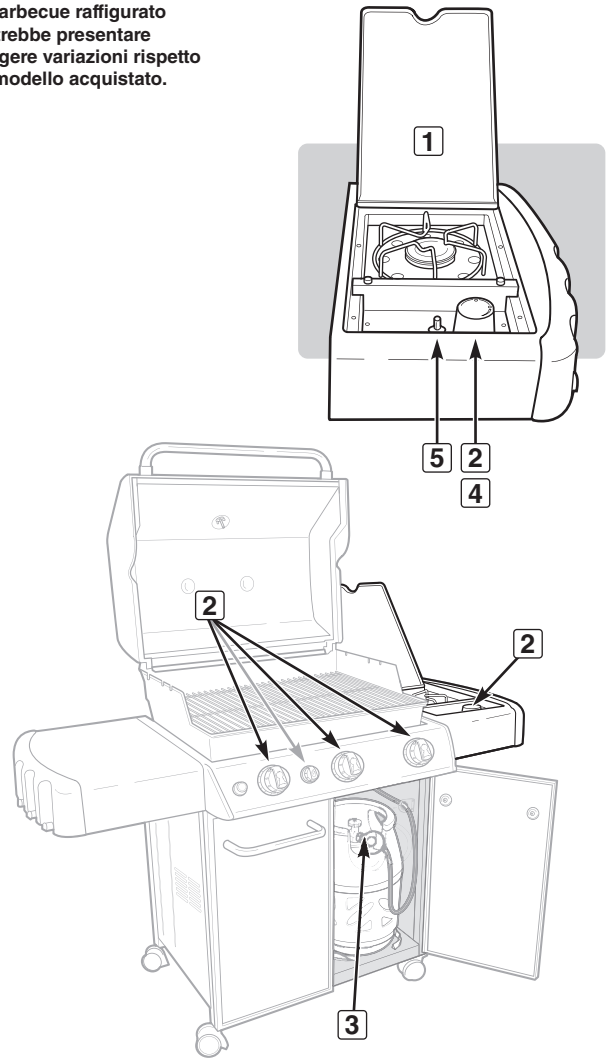
⚠ **AVVERTENZA: Se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:**

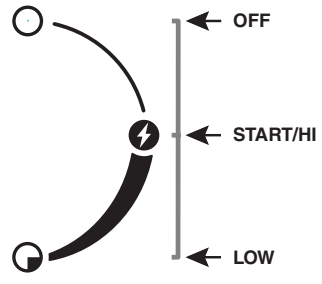
a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
b) Attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare o di tentare di accendere con un fiammifero (consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE"). ◆

PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale in posizione OFF. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e che si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio del fornello laterale. ◆

Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.





ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio del fornello laterale **(1)**.
B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off **(2)** (premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione OFF) e chiudere tutti i bruciatori non in uso (premere e girare in senso orario) .
C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.
D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo.
E) Tenere il portafiammiferi e accendere il fiammifero su di un lato del bruciatore **(4)**.
F) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su START/HI **(5).**

⚠ ATTENZIONE: in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.

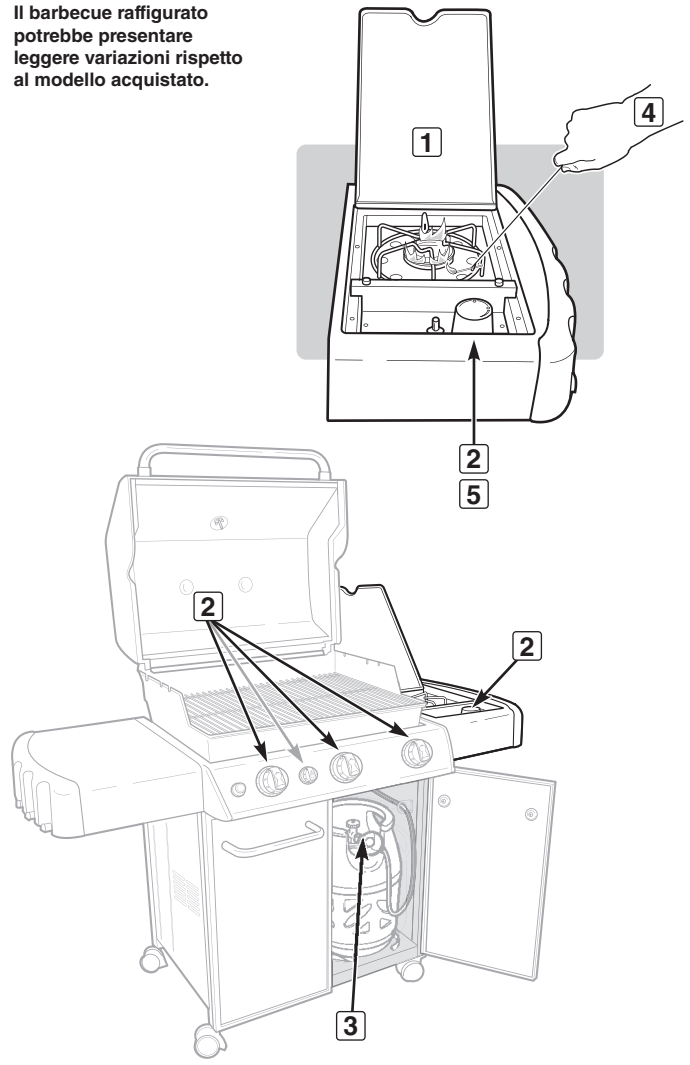
⚠ AVVERTENZA: Se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
b) Attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi prima di tentare nuovamente. ◆

PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale in posizione OFF. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e che si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio del fornello laterale. ◆

Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite. (Ostruzione dei fori.)	Pulire le retine anti-insetti. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE."
Segnali: **I bruciatori non si accendono. oppure la fiamma dei bruciatori è molto debole in posizione HI. -oppure -** **la temperatura del barbecue raggiunge solo 250° - max 300° in posizione HI.** *Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.*	È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Per resettare il dispositivo di sicurezza chiudere la valvola della bombola di GPL e ruotare tutte le manopole di controllo del bruciatore in posizione OFF. Aprire il coperchio del barbecue. Ruotare lentamente la valvola della bombola di GPL fino a quando non è completamente aperta. Aspettare alcuni secondi prima di accendere il barbecue. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE."
Il bruciatore non si accende, o la fiamma è bassa anche nella posizione HI.	Il livello di GPL è basso o la bombola è vuota?	Riempire la bombola di GPL.
	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con un fiammifero, l'uscita del bruciatore potrebbe essere ostruita. Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE."
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Verificare che il gas arrivi ai bruciatori provando ad accenderli con i fiammiferi. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE".	Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA."
	Le batterie sono cariche?	Assicurarsi che la batteria sia in buono stato e correttamente installata. Consultare il capitolo "ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO."
	I fili sono collegati in modo corretto al pulsante di accensione?	Verificare che i cavi siano ben inseriti nei morsetti della scatola. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA."
	La nuova batteria è rivestita in plastica?	Togliere l'involucro in plastica.
Presenza di fiammate: **⚠ ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.**	State preriscaldando il barbecue come consigliato?	Per preriscaldare tutti i bruciatori devono essere regolati su HI per 10-15 minuti.
	Le griglie di cottura, i dissipatori di calore e le barre aromatizzanti Flavorizer® sono ricoperti di grasso bruciato?	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA."
	Il vassoio raccogli-grasso è sporco e non consente al grasso di fluire nella vaschetta portaleccarda?	Pulire il vassoio raccogli-grasso estraibile.
La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare. La fiamma è bassa con bruciatore posizionato su HI. Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE."
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie". (Come di vernice scrostata).	L'interno del coperchio è in smalto porcellanato o acciaio inox, non verniciato. Pertanto non può "scrostarsi". Quello si vede è grasso "cotto", diventato carbone, che si sta sfaldando. **NON È UN DIFETTO.**	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA."
Gli sportelli dell'armadietto non sono allineati.	Verificare il perno di regolazione situato nella parte inferiore di ogni sportello.	Allentare i dadi di regolazione. Regolare gli sportelli fino ad allinearli. Serrare il dado.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
Il fornello laterale non si accende. *Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.*	L'alimentazione del gas è chiusa? È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Aprire il gas. Per resettare il dispositivo di sicurezza chiudere la valvola della bombola di GPL e ruotare tutte le manopole di controllo del bruciatore in posizione OFF. Aprire il coperchio del barbecue e del fornello laterale. Ruotare lentamente la valvola della bombola di GPL fino a quando non è completamente aperta. Aspettare alcuni secondi prima di accendere il fornello laterale. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE."
La fiamma è debole in posizione HI.	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
Il pulsante di accensione non funziona.	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con il fiammifero, controllare l'accenditore. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE."
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

MANUTENZIONE

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA: Spegnere il barbecue a gas Weber® e attendere che si raffreddi, prima di pulirlo.

⚠ ATTENZIONE: Non pulire le barre aromatizzanti Flavorizer® o le griglie di cottura in un forno autopulente.

Superfici esterne - Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, poi sciacquare con acqua.

⚠ ATTENZIONE: Per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

Estrarre il vassoio raccogli-grasso- Eliminare il grasso in eccesso, lavare con acqua saponata calda e risciacquare.

⚠ ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.

Barre aromatizzanti Flavorizer® e griglie di cottura - Pulire con una spazzola con setole in acciaio inox. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

Per conoscere la disponibilità dei ricambi di griglie di cottura e barre aromatizzanti Flavorizer®, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare il sito www.weber.com®.

Vaschetta portaleccarda - Sono disponibili in commercio vassoi usa e getta in alluminio; in alternativa è possibile coprire la leccarda con carta d'alluminio. Per pulire la leccarda, lavare con acqua calda saponata e risciacquare.

Termometro - Pulire con acqua calda e sapone e con una paglietta in plastica.

Forno - Rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola. NON ALLARGARE I FORI DEI BRUCIATORI (APERTURE). Lavare l'interno della fusione forno utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare.

Interno del coperchio - Quando il coperchio è caldo, passare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato ha l'aspetto di scaglie di vernice.

Superfici in acciaio inox - Lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox.

Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqua ragia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito. ◆

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

Il barbecue, il vano portaoggetti, il pannello di controllo o i ripiani potrebbero essere in acciaio inox. Far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui particolarmente resistenti, è possibile usare una spazzola non in metallo.

⚠ IMPORTANTE: Non utilizzare una spazzola in metallo o detergenti abrasivi sulle superfici in acciaio inox del barbecue perché potrebbero graffiarsi.

⚠ IMPORTANTE: Fare attenzione a strofinare/asciugare seguendo la fibratura dell'acciaio inox per mantenerne inalterato l'aspetto. ◆

RETINE ANTI-INSETTI WEBER®

Il barbecue a gas Weber®, come qualsiasi altro dispositivo a gas per esterni, è un facile bersaglio per ragni e insetti. Possono annidarsi nella sezione venturi **(1)** dei tubi dei bruciatori. Il loro ingresso può impedire la normale erogazione di gas e causare il riflusso del gas dall'apertura dell'aria di combustione. Ciò potrebbe provocare un incendio all'interno o intorno all'apertura dell'aria, sotto al pannello di controllo, e danneggiare seriamente il barbecue.

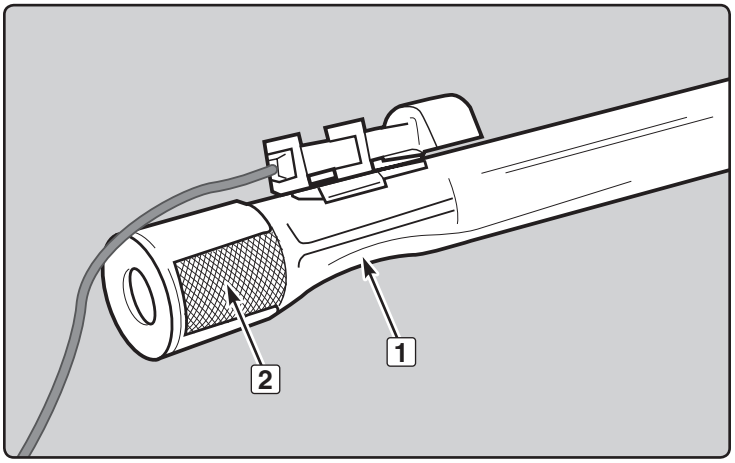
L'apertura dell'aria di combustione del bruciatore è dotata di una protezione in acciaio inox **(2)** per impedire ai ragni e agli insetti di entrare nei tubi del bruciatore attraverso le aperture dell'aria di combustione.

È consigliabile controllare la retina anti-insetti almeno una volta all'anno. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE"). Si consiglia di ispezionare e pulire la retina anti-insetti in presenza dei seguenti segnali:

A) Si avverte contemporaneamente odore di gas e le fiamme del bruciatore sono "lente" e di colore giallo.
B) Il barbecue non raggiunge la temperatura.
C) Il barbecue si riscalda in modo non uniforme.
D) Uno o più bruciatori non si accendono.

⚠ PERICOLO

Il mancato intervento, alla comparsa di questi segnali, potrebbe provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose. ◆



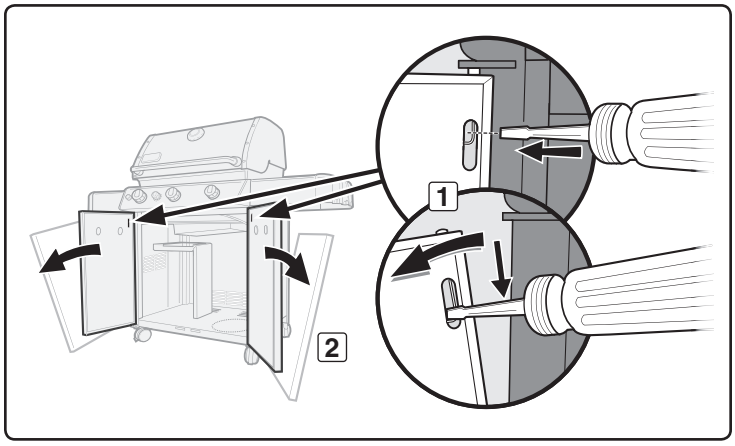
PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI

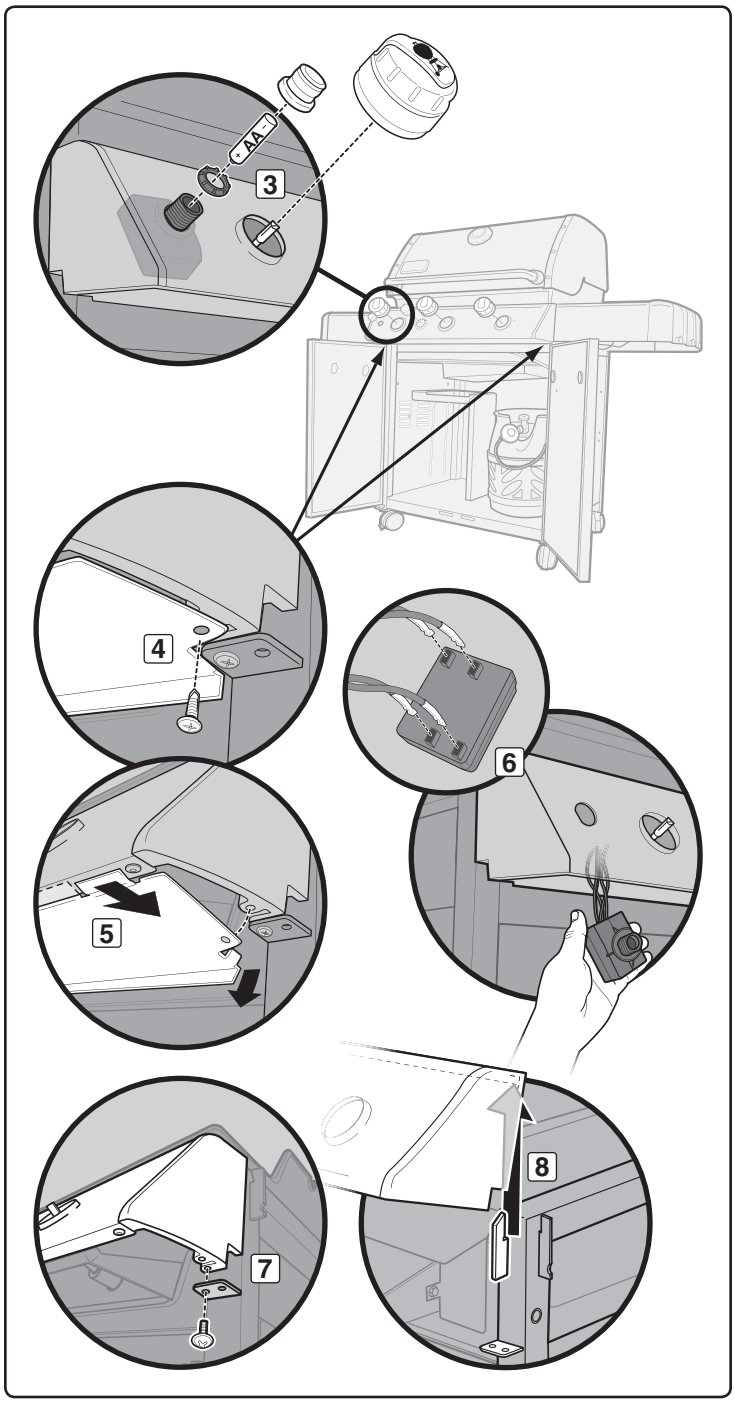
Verificare che il barbecue sia spento

A) Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte e scollegare il raccordo del gas.
B) Controllare che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione Off (chiusura) (○). Eseguire il controllo spingendo le manopole di controllo dei bruciatori verso l'interno e ruotandole in senso orario fino in fondo. Se non ruotano, significa che sono chiuse. Se ruotano, continuare a ruotarle in senso orario fino al loro arresto. A questo punto saranno chiuse. Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che la relativa manopola sia in posizione di chiusura.
C) Rimuovere i componenti del braciere: griglia scaldavivande, griglie e barre Flavorizer®. (I deflettori di calore non devono essere rimossi).

Rimozione del pannello di controllo

Cosa serve: un cacciavite a croce.
A) Inserire il perno di sblocco dello sportello nel gruppo sportello. Utilizzando un cacciavite, premere verso il basso il perno di sblocco dello sportello **(1)** fino a quando il gruppo sportello non si stacca dal gruppo telaio. Staccare la parte superiore del gruppo sportello dal gruppo telaio **(2)** e sollevare il gruppo sportello dal perno inferiore della cerniera regolabile.
B) Rimuovere le manopole di controllo del bruciatore, il pulsante dell'accenditore, il dado di bloccaggio dell'accenditore e la batteria **(3)**.
C) Con un cacciavite a croce, rimuovere le viti dal frangivento **(4)** ubicato sotto il pannello di controllo.
D) Inclinare all'indietro il frangivento ed estrarlo **(5)**.
E) Rimuovere il sistema di accensione dal pannello di controllo **(6)** e scollegare tutti i fili dal sistema.
F) Rimuovere le viti dalla parte inferiore del pannello di controllo con un cacciavite a croce **(7)**.
G) Sollevare leggermente il pannello di controllo, inclinare verso l'alto la parte anteriore e rimuoverlo sollevandolo con cautela **(8)**.





PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

Togliere i tubi dei bruciatori

Cosa serve: un giradadi da 5/16".

A) Rimuovere i(l) cavo(i) dell'accenditore dal(i) morsetto(i) dell'accenditore **(9)**.
B) Utilizzando un giradadi da 5/16", rimuovere le viti che fissano la guida Crossover® al lato posteriore interno del braciere **(10)**.
C) Rimuovere la vite che fissa il tubo bruciatore al braciere utilizzando un giradadi da 5/16" **(11)**.
D) Tirare il gruppo tubo bruciatore (compreso l'accenditore) verso l'alto ed estrarlo dal braciere **(12)**.
Nota: le unità 310 presentano un cavo di messa a terra aggiuntivo collegato al tubo bruciatore centrale **(13)**.

Pulire i tubi dei bruciatori

Cosa serve: una torcia, un filo di ferro (ad esempio un appendiabiti raddrizzato), una spazzola adatta con setole in acciaio inossidabile e una spazzola con setole morbide (ad esempio uno spazzolino per denti).

A) Controllare l'interno del tubo del bruciatore e della guida Crossover® servendosi di una torcia **(14)**.
B) Rimuovere eventuali detriti od ostruzioni dall'interno dei tubi dei bruciatori e della guida Crossover® con il filo di ferro **(15)**.
C) Controllare le retine anti-insetti all'altra estremità del tubi dei bruciatori e pulirle con la spazzola a setole morbide **(16)**.

⚠ **ATTENZIONE: non pulire la retina anti-insetti con strumenti duri o appuntiti. Non togliere la retina anti-insetti e non allargare le maglie della stessa.**

D) Usare la spazzola con setole in acciaio inossidabile per pulire l'esterno dei tubi dei bruciatori e della guida Crossover® **(17)**. Questo viene fatto per assicurarsi che tutti i fori dei bruciatori per tutta la lunghezza dei tubi siano completamente aperti. Durante la pulizia dei tubi dei bruciatori, fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo dell'accenditore spazzolando con cura attorno a esso.

Rimontare i tubi dei bruciatori

Cosa serve: un giradadi da 5/16".

A) Estrarre il tubo bruciatore e il filo dell'accenditore attraverso il foro nel braciere **(18)**. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA" per il posizionamento corretto del tubo bruciatore.
B) Allineare il bruciatore con la valvola.

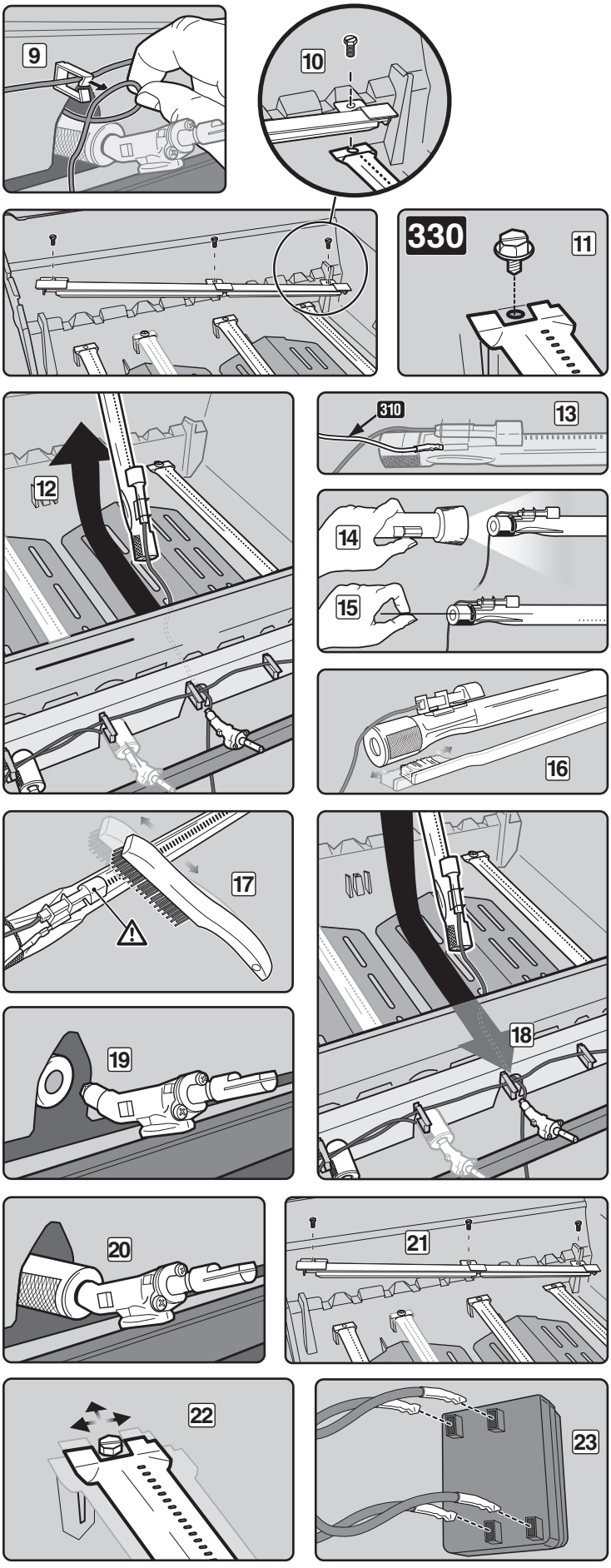
⚠ **ATTENZIONE: le aperture del tubo del bruciatore (19) devono essere correttamente posizionate sugli orifizi della valvola (20).**

C) Rimontare le viti che fissano la guida Crossover® al braciere utilizzando un giradadi da 5/16" **(21)**.
D) Rimontare la vite che fissa il tubo bruciatore al braciere usando un giradadi da 5/16". Il tubo potrebbe sembrare allentato **(22)** quando la vite è ben chiusa. È normale.
E) Riposizionare i cavi attraverso le clip dell'accenditore. Consultare la figura **(9)**.

⚠ **ATTENZIONE: tutti i cavi devono essere correttamente passati attraverso le clip di fissaggio.**

F) Collegare i cavi al sistema di accensione, seguendo il codice numerico/colore **(23)**. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA" per un corretto collegamento dei cavi.

⚠ **AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate e che le viti siano adeguatamente serrate. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi, esplosioni o difetti strutturali, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.** ◆



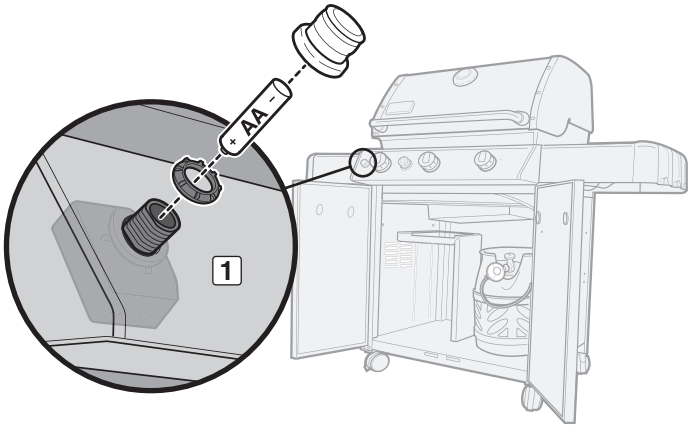
FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA

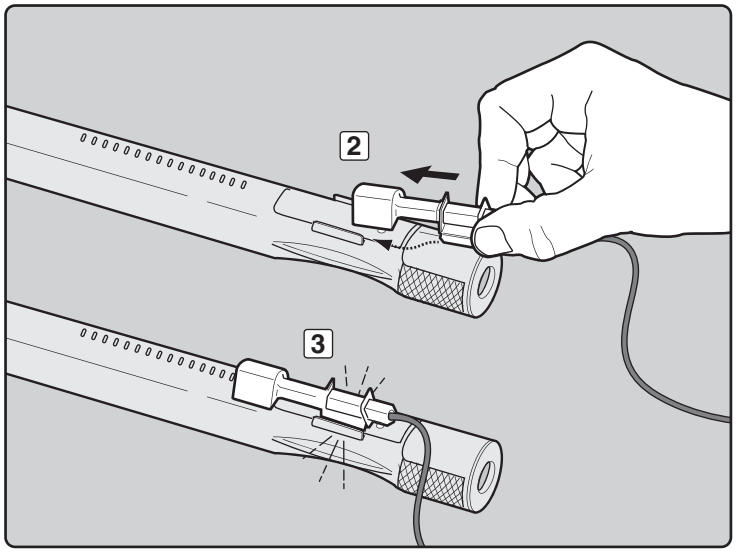
Se il sistema di accensione elettronica non funziona, verificare che il gas arrivi provando ad accendere i bruciatori con un fiammifero. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". Se il fiammifero riesce ad accendere, si tratta di un problema all'accensione elettronica.

⚠ AVVERTENZA: Tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.

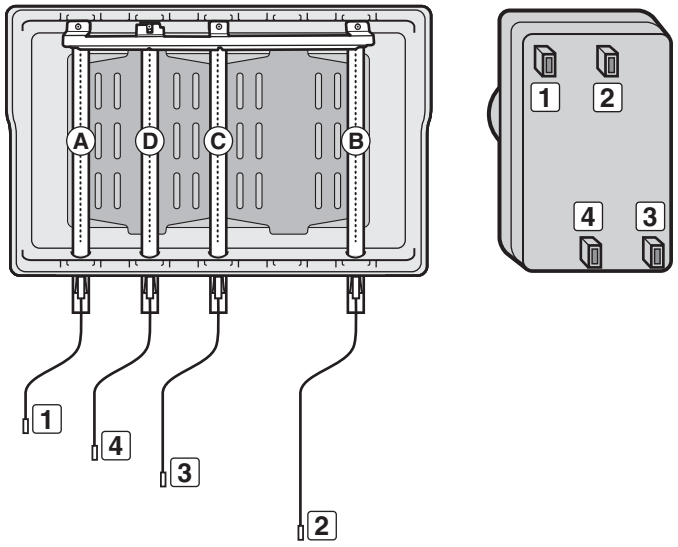
- Verificare che la batteria AA (esclusivamente alcalina) sia in buone condizioni e che sia correttamente installata **(1)**. Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria.
- Assicurarsi che i cavi di accensione siano collegati correttamente al pulsante di accensione. Consultare il capitolo "ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL PULSANTE DI ACCENSIONE" riportato di seguito.
- Assicurarsi che il gruppo accensione in ceramica sia posizionato interamente nel canale di accensione del bruciatore **(2)**. Se correttamente posizionato, si sentirà uno scatto **(3)**.
- Assicurarsi che il pulsante di accensione elettronica funzioni ascoltando e controllando che si producano scintille in corrispondenza del bruciatore.

Se il sistema di accensione elettronica non funziona ancora, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare www.weber.com®. ◆





ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL PULSANTE DI ACCENSIONE 330



Estremità del cavo e colore del morsetto	Bruciatore
Nero **(1)**	Bruciatore sinistro **(A)**
Giallo **(2)**	Bruciatore destro **(B)**
Blu **(3)**	Bruciatore centrale **(C)**
Verde **(4)**	Bruciatore per scottare **(D)**

MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE

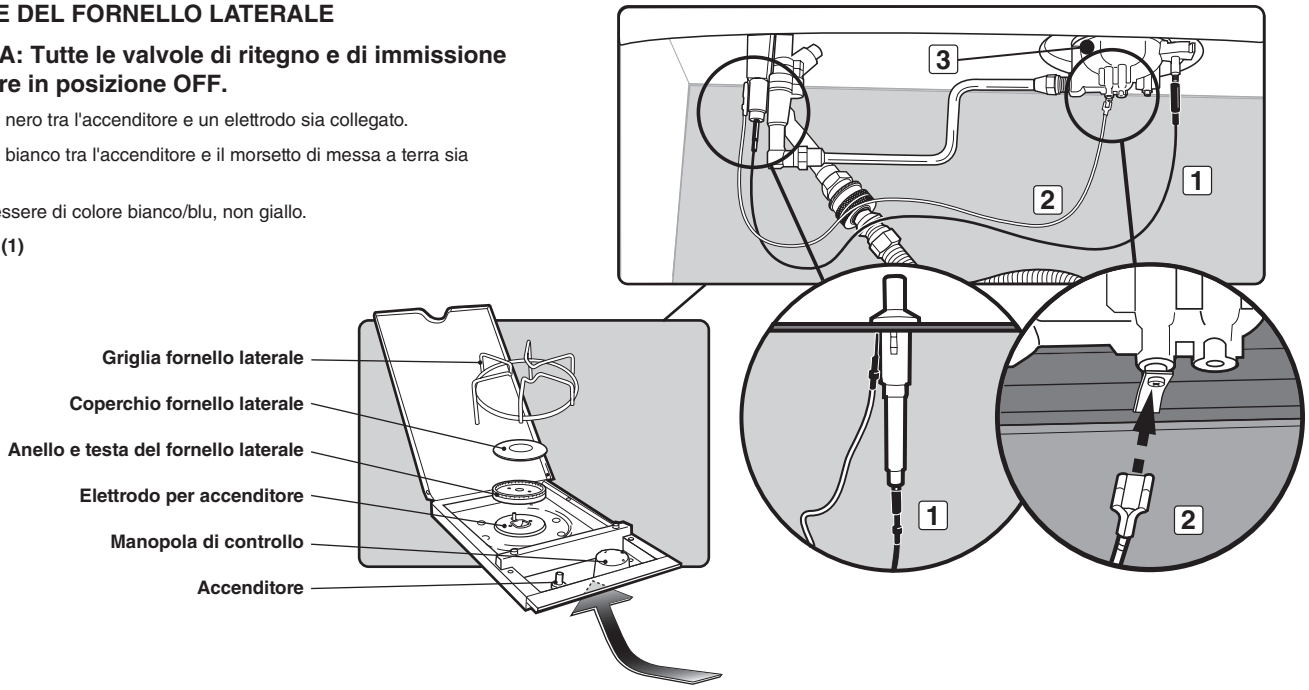
⚠ AVVERTENZA: Tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.

Assicurarsi che il cavo nero tra l'accenditore e un elettrodo sia collegato.

Assicurarsi che il cavo bianco tra l'accenditore e il morsetto di messa a terra sia collegato.

La scintilla dovrebbe essere di colore bianco/blu, non giallo.

A) Cavo accenditore **(1)**
B) Cavo di terra **(2)**
C) Bruciatore **(3)** ◆



MANUTENZIONE ANNUALE

Ispezione e pulizia delle retine anti-insetti

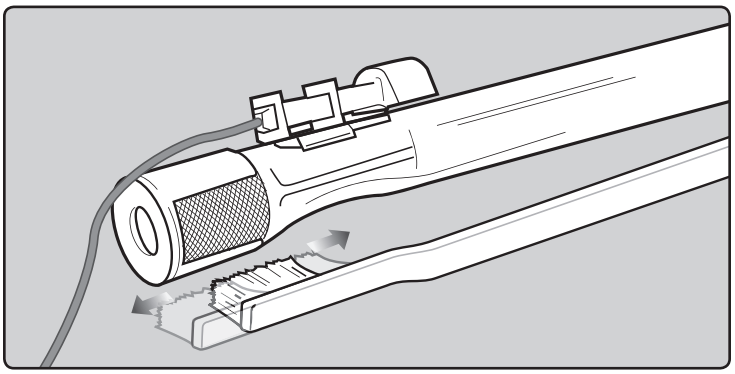
Per controllare le retine anti insetti rimuovere il pannello di controllo. Se la retina anti-insetti è impolverata o sporca, rimuovere i bruciatori e pulirla.

Spazzolare delicatamente la retina anti-insetti con una spazzola con setole morbide (ad es. un vecchio spazzolino).

⚠ ATTENZIONE: Non pulire la retina anti-insetti con strumenti duri o appuntiti. Non togliere la retina anti-insetti e non allargare le maglie della stessa.

Picchiettare leggermente il bruciatore per far uscire residui e sporco dal bruciatore. Dopo aver pulito la retina anti-insetti e il bruciatore, riposizionare il bruciatore.

Se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare il sito www.weber.com®.

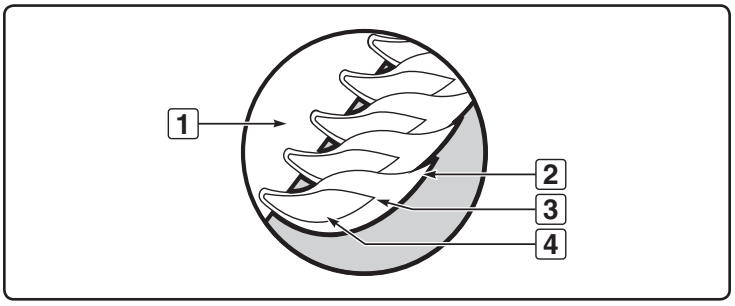


Fiamma caratteristica del bruciatore

I bruciatori del barbecue a gas Weber® sono stati regolati in fabbrica per la corretta miscelazione di aria e gas. Vengono qui mostrate le caratteristiche tipiche di una fiamma corretta.

A) Bruciatore **(1)**
B) Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo **(2)**
C) Azzurro **(3)**
D) Blu **(4)**

Se le fiamme non sono uniformi lungo tutto il bruciatore, seguire le procedure di pulizia del bruciatore. ◆



MEMO

⚠ ATTENZIONE: questo prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese specificato. Consultare l'indicazione del paese sull'esterno della confezione.

Le parti indicate possono contenere gas e sono utilizzate per il trasporto e la combustione di gas. Contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC per informazioni sulle parti di ricambio originali Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVVERTENZA: non tentare di eseguire riparazioni di qualsiasi genere sui componenti atti al trasporto e alla combustione di gas, senza aver preventivamente consultato il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC, Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito www.weber.com e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

ООО WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact: Weber-Stephen Deutschland GmbH, info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.